

# Cupcake - Antonella



Dessert

Pronto in: 0:45 [h:mm]

Persone 10

forno, mixer

Light?  Sì  No

Difficoltà'

Voto

Cottura e/o raffreddamento 0:15

Preparazione 0:30

## Ingredienti

70g farina (per i bianchi 80g)  
10 g cacao  
mezzo cucchiaino di lievito  
(PaneAngeli)  
40 ml olio di semi  
40 ml latte  
90 g zucchero  
1 uovo

## Procedimento

Montare con il frullatore uovo e zucchero

Aggiungere olio e latte

Aggiungere farina, lievito [e cacao] e mischiare, anche senza frullatore

Infornare in forno già caldo ventilato 180° per circa 15 minuti - consigliata la "prova stecchino"

Per le creme con cui decorarli vedere la ricetta "creme per cupcake"

