

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"

