

# Cupcake al tiramisù - Antonella



Dessert

Pronto in: 0:45 [h:mm]

Persone 6

forno, mixer

Light?  Sì  No

Difficoltà' ★★★★★○

Voto ★★★★★

Cottura e/o raffreddamento 0:15

Preparazione 0:30

## Ingredienti

100 ml di panna

100 g di mascarpone

---

per la bagna:

moka di caffè zuccherato

bicchierino di rum

---

per i cupcake come da ricetta:

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

Per la **base** vedi la ricetta dei Cupcake bianchi:

Montare con il frullatore uovo e zucchero

Aggiungere olio e latte

Aggiungere farina, lievito e mischiare, anche senza frullatore

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

Per la **crema**:

Montare la panna con il mascarpone

Per la **bagna**:

Mescolare caffè caldo zuccherato, rum e un goccio d'acqua

La bagna tiepida va messa sul cupcake freddo

Fare un taglio a croce sopra così si apre un po' e bagnarlo con un cucchiaino

Non deve essere troppo bagnato altrimenti si rovina il pirottino

