



Cupcake al cocco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.

Tempo di cottura 30 Min.

Pezzo 8

Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con topping di anacardi

Cupcake

burro per ungere

100 g di burro, morbido

50 g di zucchero a velo

2 uova

90 g di farina di cocco

80 g di farina bianca

1 CT di lievito in polvere

1 pizzico di sale

½ CT di polpa di vaniglia

Sciroppo

100 g di zucchero

200 ml di acqua

3 lime, scorza grattugiata

4 CM di succo di lime

Topping alle noci di acagiù

50 g di burro o margarina

50 g di zucchero a velo





150 g di crema di noci di
acagiù

1 pizzico di polpa di vaniglia

2 CM di succo di barbabietola
rossa

Guarnizione

alcuni fiori commestibili

Cupcake

Ungere le formine per muffin.

In una ciotola mescolare il burro e lo zucchero a velo con una frusta finché il composto non diventa chiaro. Aggiungere le uova uno dopo l'altro e continuare a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il resto degli ingredienti fino alla vaniglia inclusa e mescolare con cura.

Distribuire l'impasto nelle formine per muffin. Cuocere a vapore su una teglia d'acciaio inossidabile forata a 100 °C per 30 minuti.

Sciroppo

Versare tutti gli ingredienti in una pentola, portare a ebollizione e far sobbollire a fuoco lento per circa 5 minuti.

Topping alle noci di acagiù

In una ciotola mescolare il burro e lo zucchero a velo con una frusta finché il composto non diventa chiaro. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare.

Guarnizione

Bagnare i muffin ancora nelle formine con lo sciroppo caldo, estrarli e lasciarli raffreddare.

Stendere il topping sui muffin e decorare con fiori commestibili.

Fasi di cottura

Cottura a vapore 100 °C per 30 Min.

Consigli

In alternativa preparare personalmente la crema di noci di acagiù: tostare le noci di acagiù in una padella o in forno finché non diventano chiare, lasciar raffreddare e frullare finemente.





Accessori

Stampo per muffin con 8 formine in silicone o lamiera

Teglia d'acciaio inossidabile forata

