

# Cupcakes al pompelmo



Cupcakes al pompelmo © Un biscotto al giorno ©Vog9

Questa settimana parliamo di cupcakes! L'avevate capito eh? :) E' inutile, sono troppo carini e io non riesco a resistere!

Dalle tante domande ricevute mi è sembrato che l'argomento frosting sia particolarmente caldo quindi condivido volentieri come mi comporto io. Partiamo dal presupposto che **non amo la crema al burro...** la maggior parte delle volte è stucchevole e mi stanca subito. Va bene se si mangia un dolcino ogni tanto, ma per una produzione casalinga io preferisco utilizzare creme più leggere. Devo dire che anche i miei amici sembrano preferire nettamente la crema che utilizzo piuttosto che quella al burro, che viene sì apprezzata, ma nessuno chiede il bis :)

Quindi cosa uso? **Mascarpone mischiato a zucchero a velo!** Perché il mascarpone? Innanzi tutto perché è privo di caglio quindi va bene anche per i vegetariani (l'80% dei miei amici, me compresa :)), poi perché si può trovare anche biologico senza quelle tonnellate di conservanti che troviamo in altri formaggi. Inutile dire che la crema con mascarpone e zucchero a velo è buonissima! Ma proprio buonissima-buonissima!

Eventualmente uso anche la **panna fresca**, come ho fatto per i [cupcakes alla vaniglia](#).

Philadelphia? Io non lo uso, non condanno chi lo fa, ma non lo apprezzo particolarmente nei dolci.

Nella foto ci sono ancora le stelle filanti perché **a Milano il Carnevale è appena iniziato! :) Inutile dirvi che la foto è del [workshop di Food Photography](#).... eeeeeh beh! :)**

Ho scritto un sacco, scusate!

La ricetta è di [Sigrid](#). Lei aveva fatto delle tortine, ma io ci ho fatto i cupcakes nella speranza che venisse fuori qualcosa di altrettanto carino e sì, sono usciti proprio carini! :)

## Ricetta Cupcakes al Pompelmo

Burro 125g

Farina 115g

Zucchero 115g

Uova 2

Zucchero a velo 2 cucchiari

Pompelmo rosa bio 2 cucchiari

Lievito 1/2 bustina

per la crema

Mascarpone 400g

Zucchero a velo 125g

## Colorante Lilla Decora

Con un pela-patate togliete la buccia più esterna del pompelmo. Fate bollire la buccia in acqua bollente per 2 minuti. Scolare e asciugare.

A questo punto è possibile spremere il pompelmo che utilizzeremo più avanti.

Lavorate il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema (aiutatevi con una frusta o con l'impastatrice). Aggiungete poi un uovo alla volta e a ruota tutti gli altri ingredienti: farina, succo di pompelmo, buccia tritata, zucchero a velo e lievito. Mescolate fino a che l'impasto non sarà omogeneo.

Io ho utilizzato degli stampi in silicone ma potete anche imburrare una teglia da muffin o utilizzare i classici pirottini.

Infornare a 170° - a forno caldo - per 15 minuti circa. Controllate la cottura facendo la prova con lo stuzzicadenti.

Decorare come descritto qui sopra :) Mascarpone 400g e zucchero a velo 125g. Infilate tutto in una sac a poche e decorate. (Io odio la sac a poche, ma per i cupcakes bisogna proprio mettersi d'impegno e provare e riprovare :)

Potete farli anche il giorno prima e decorarli il giorno dopo.... saranno ancora più buoni!