

CUPCAKE PERE E NOCI

Vi ho già parlato della mia amica, quella che cucina solo pizza, bene il suo ragazzo si è messo a dieta e lei è disperata perchè non può più farla, e soprattutto mangiarla, così ha pensato bene di invitare le amiche per rimettere le mani in pasta. Come ormai sapete bene io porto il dolce...

Questa volta ho preparato una torta alle noci farcita con la mia confettura di pere e una crema alla ricotta. Era buonissima e alla fine della cena le mie "amichette" se la sono divisa un pezzetto a testa. Ho pensato di rifarla in versione cupcake riequilibrando gli ingredienti.



CUPCAKE PERA E NOCI CON FROSTING ALLA RICOTTA

per 10-12 cupcake

per i cupcake

150 gr di zucchero

90 gr di burro

2 uova

200 gr di farina

1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 pizzico di sale

70 gr di noci

2 pere Abate medie

1 cucchiaio di succo di limone

2 cucchiari di moscato

55 gr di latticello

per il forsting
200 gr di ricotta
100 gr di panna
70 gr di zucchero
2 gr di colla di pesce



Per i cupcake, frullate a farina 40 gr di noci. Sbucciate le pere e prelevate 250 gr di polpa, frullatela con il succo di limone e due cucchiaini di moscato.

Montate lo zucchero con il burro finché non diventerà una crema, unite le uova una alla volta e fate amalgamare bene. Mescolate assieme il lievito, il bicarbonato e il sale alla farina e setacciate. Unite il mix di farina e le noci frullate alla crema e mescolate lentamente, aggiungete la purea di pere, il latticello e terminate con le restanti noci tritate grossolanamente e la restante pera tagliata a piccoli pezzi.

Per il frosting, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti. Scaldate due cucchiaini di panna e unitevi la colla di pesce. Mescolate con la frusta la ricotta con lo zucchero fino a farla diventare una crema liscia, unite la panna con la colla di pesce, montate la restante panna e unitela delicatamente al composto di ricotta, amalgamate delicatamente. Riempite gli appositi pirottini per muffin e cuocete a 180° per 20-25 minuti. Quando saranno completamente raffreddati decorate con il frosting che nel frattempo sarà rassodato.



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.

con questa ricetta partecipo al contest di Morena