

# BLOODY CUPCAKE



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

---

## **Ingredienti :**

- PER I CUPCAKES - 125 g di farina - 10 g cacao in polvere - 1 uovo - 80 g di zucchero - 60 g burro morbido - 12 cl di latte fermentato - 1/2 cucchiaini di sale - 1/2 cucchiaini di aceto di sidro - 1/2 cucchiaini di bicarbonato di sodio - 1/2 cucchiaini di colorante in polvere rosso - PER LA GLASSA - 250 g di formaggio fresco - 50 g burro morbido - 50 g di zucchero a velo

---

## CUPCAKES

1. preRiscaldare il forno a 180 °C.
2. Versare il burro morbido, l'uovo, lo zucchero, la farina, il cacao, il colorante rosso, il latte e il pizzico di sale nella ciotola in acciaio inox e avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
3. In una ciotola, mescolare l'aceto con il bicarbonato di sodio, mescolare bene e poi versare rapidamente nella preparazione. Ci sarà una leggera reazione chimica.
4. Riavviare il programma IMPASTI /DOLCI, 15 secondi.
5. Versare la pasta in 8 formine di silicone Cupcake.
6. Infornate per 10-12 minuti in base al vostro forno. (Testare la cottura della torta immergendo uno stuzzicadenti, se esce asciutto è cotto).

## GLASSA

1. Collocare tutti gli ingredienti nella ciotola trasparente e avviare il programma ROBOT, circa 1 minuto.
2. Versare la crema in una sac a poche e conservare per un ora in frigorifero.

**Consigli del cuoco :**

Decorare con il formaggio cremoso sulla parte superiore di ogni cupcake. Mettere un po' di colorante alimentare rosso per decorare e mettere in frigorifero per un'ora