
Cupcakes in cocotte con granella di nocciole e panna montata

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Sono delle piccole torte cotte direttamente nelle tazze. Ho alleggerito la dose di burro aggiungendo yogurt per dare morbidezza e per finire un bel biscotto al cioccolato

Vi capita mai di pensare prima alla presentazione di un piatto e poi di conseguenza alla ricetta? A me sì, ed è proprio il caso della ricetta di oggi. Era un po' di tempo che volevo usare le mie bellissime [cocotte](#) ma non trovavo mai l'ispirazione giusta per la ricetta! La scelta è caduta su di un dolce in particolare sulle [cupcakes](#) (Fairly Cake in Gran Bretagna e Putty Cake in Australia), in pratica delle torte che vengono cotte direttamente in tazza, da cui cupcake. Da molti anni sono parecchio di moda negli States e nei Paesi anglofoni in generale, sono molto belle a vedersi e molto spesso anche davvero gustose.

Tornando alla ricetta ho pensato a delle piccole torte con granella di nocciola, ho inoltre alleggerito la dose di burro aggiungendo lo yogurt intero che dà anche morbidezza, poi per la decorazione ho usato della panna montata e la cannella, un classico a Genova, e per finire un bel biscotto al cioccolato. Vi assicuro davvero semplici ma gustosissimi, tanto che era difficile riuscire a preparare il set per la fotografia con la piccola principessa Ginevra che cercava di rubarmi le piccole torte...

Ingredienti per 6 cupcakes

300 grammi di farina 00
un vasetto da 125 grammi di Yogurt intero
80 grammi di burro
due cucchiaini di [granella di nocciole Life](#)
mezzo bicchiere di latte intero
120 grammi di zucchero fino
2 [uova biologiche Le Naturelle](#)
una bustina di lievito per dolci
Panna montata
cannella in polvere
6 biscotti al cacao fondente

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi in una capiente terrina montarlo con lo zucchero amalgamando bene, aggiungere quindi le uova, la granella di nocciole, la farina setacciandola, il lievito e il latte quindi impastare amalgamando per bene il tutto.

Accendere il forno statico a temperatura di circa 170 gradi, nel frattempo sistemare le cocotte su di una leccarda e riempirle per tre quarti con l'impasto. Quando il forno è a temperatura, infornare le cocotte e far cuocere per circa 25 minuti.

Terminata la cottura far riposare per 5 minuti, quindi levare la leccarda con le cocotte, aspettare che si raffreddino, quindi toppearle con la panna montata, cospargere con la cannella e decorare con il

biscotto.

Nella foto ne ho lasciata una con il coperchio vuota ma per la cottura non devono assolutamente essere coperte.

Buon appetito e buon week end a tutte e tutti con questi deliziosi dolci.

Dal blog [La piccola casa](#)