



Cupcake alla noce di cocco

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}

RICETTA

Cupcake alla noce di cocco



<?xml version="1.0"?>

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

PER

8 porzioni

Cupcake alla noce di cocco

CONDIVIDI

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENTI

- 120 g di farina più quella per gli stampi
- 40 g di burro fuso

- 60 g di zucchero
- ½ bustina di lievito
- 20 cl di crema di cocco Suzi Wan®
- 20 g di noce di cocco grattugiata
- 2 uova
- Per la glassa :
- 200 g di zucchero a velo
- 50 g di burro
- 50 cl di latte di cocco Suzi Wan®

PRODOTTI USATI



Crema di Cocco Suzi Wan® da 200ml

[VEDI I DETTAGLI](#)



Latte di cocco Suzi Wan® 200ml

[VEDI I DETTAGLI](#)

PREPARAZIONE

1. 1
Preriscaldare il forno a 180 °C.
2. 2
Con una frusta, sbattere le uova e lo zucchero. Aggiungere mescolando il burro fuso, la crema di cocco e la farina poco a poco. Infine, incorporare il lievito e la noce di cocco grattugiata.
3. 3
Infarinare gli stampi, riempirli per tre quarti e infornare per 20 minuti. I cupcake saranno cotti quando inserendo un coltello la lama risulterà asciutta.
4. 4
Utilizzando una frusta elettrica, mescolare tutti gli ingredienti della glassa fino ad ottenere un composto omogeneo. Utilizzare questo composto per decorare i cupcake. Aggiungere un po' di noce di cocco per la decorazione.

* TRUCCHI

Mettere la glassa in un sac à poche e utilizzare un beccuccio scanalato per ottenere dei cupcake di grande effetto.

Altre ricette simili



[Branzino alla crema di cocco](#)

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Curry di maiale, con cocco e verdure

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

6 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

Source URL: <https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/cupcake-alla-noce-di-cocco>