Cupcake alla noce di cocco
RICETTA

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO	50 min
INGREDIENTI	10 articoli
PER	8 porzioni

Cupcake alla noce di cocco

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®

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.
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. 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. 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

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli



Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Curry di maiale, con cocco e verdure

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

6 articoli

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