



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>