

# Cupcake oro con cuore alla nocciola

I **cupcake oro** con cuore alla nocciola, sono un'idea originale per festeggiare l'arrivo del nuovo anno e la fine del vecchio! L'oro, un colore sempre attuale che è perfetto per qualsiasi festa in grande stile!

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti circa

Dosi per: 12 cupcake circa

## Ingredienti per le basi dei cupcake oro

Ingredienti per le basi: □400gr di farina 00  
200gr di zucchero  
1 bustina di lievito per dolci  
300gr di latte  
120gr di olio d'oliva  
2 cucchiaini di yogurt greco  
2 uova

## Ingredienti per il frosting

200gr di mascarpone  
200gr di panna vegetale  
70gr di latte condensato

## Ingredienti per farcire

crema spalmabile alla nocciola q.b.  
zuccherini a forma di stella colore oro  
colore oro alimentare spray

## Preparazione dei cupcake oro

1. In una ciotola setacciamo la farina con il lievito. Aggiungiamo lo zucchero e misceliamo con una frusta.
2. In una seconda ciotola uniamo gli ingredienti liquidi, latte, olio, yogurt e le uova. Misceliamo con una frusta.
3. Versiamo questa seconda ciotola negli ingredienti secchi ed amalgamiamo velocemente con una frusta o spatola.
4. Riempiamo la teglia da muffin con dei pirottini color oro e versiamo all'interno l'impasto mantenendoci a mezzo centimetro dal bordo.
5. Inforniamo a forno statico preriscaldato a 170°C per 20 minuti.
6. Sforniamo e lasciamo raffreddare completamente su una gratella.

## Preparazione del frosting

1. In una ciotola montiamo a bassa velocità il mascarpone insieme al latte condensato fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
2. In una seconda ciotola montiamo la panna vegetale.
3. Misceliamo i due composti con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarli.
4. Versiamo in una saccapocche provvista di bocchetta liscia.

## Farcitura dei cupcake

1. Con la base di una punta per saccapocche pratichiamo un foro sulla sommità di ogni cupcake, profonda almeno 1,5 cm.
2. Versiamo all'interno la crema spalmabile alla nocciola e qualche stellina di zucchero.
3. Dressiamo il frosting sulla sommità dei cupcake, partendo dal centro.
4. Utilizzando la bomboletta spray con colorante alimentare oro, coloriamo i cupcake.

5. Aggiungiamo qualche altra stellina di zucchero e riponiamo in frigorifero per un paio d'ore.

---

**Conservazione:** I **cupcake oro** (farciti) possono essere conservati in frigorifero fino a 2-3 giorni, in un contenitore con chiusura ermetica.

**Consigli per gli acquisti:** accessori [Decora](#)







