

Gothic Cupcakes- Vegan

I cupcake sono dei deliziosi e morbidi dolcetti di origine statunitense che vengono decorati con golose glasse oggi vi presento la mia versione Gothic

Ingredienti Per 6 CupCakes

- 125g di farina di Farro
- 50 g di agave
- Mezza bustina di cremor tartaro
- Mezzo cucchiaino di bicarbonato
- 1 banana matura
- 125 g di latte di mandorle
- 50 g di olio di semi
- 30 g di cacao amaro
- un pizzico di sale

Per Il Topping:

450g Zucchero a velo
30g Cacao in polvere
45g Burro Vegan
60ml Latte di soia
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento per i cupcakes:

Preriscaldare il forno a 180°.

Mescolare insieme il latte di mandorle con l'olio.

In una ciotola separata mescolare la farina, il cacao in polvere, il bicarbonato, il cremor tartaro e il sale.

Unire i due preparati e mescolare fino a quando l'impasto risulterà liscio e senza grumi.

Ora potrete mettere il preparato nei pirottini riempiendo fino a tre quarti.

Infornare e cuocere per circa 20 minuti.

Procedimento per Il Topping:

Montare tutti gli ingredienti fino a quando non si crea un impasto morbido e cremoso Per farcire i cupcakes serve necessariamente una sac a poche o una siringa.

Potrete farcire i cupcakes solo quando saranno freddi.

Buona Visione ☐