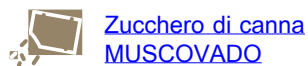




## Cup cake al doppio cioccolato



[Zucchero di canna MUSCOVADO](#)



Difficoltà media



10 minuti

### Ingredienti:

- 150 g Zucchero di canna MUSCOVADO
- 125 g Burro a temperatura ambiente
- 110 g Uova (circa 2)
- 1 pizzico Sale
- 1 bacca Vaniglia
- 100 g Farina
- 25 g Cacao amaro
- 100 g Gocce di cioccolato al latte

### Per decorare:

- 300 g Crema pasticcera (vedi Ricetta)
- 70 g Burro a temperatura ambiente
- A piacere Frutti di bosco

### Procedimento



1. Con una frusta, montate il burro con lo zucchero, poi incorporate, un po' alla volta, le uova.



2. Aggiungete il sale e l'interno della bacca di vaniglia. A parte, setacciate la farina ed il cacao e aggiungerli al composto, sempre con l'ausilio della frusta.



3. Per ultime, incorporate le gocce di cioccolato al latte e mescolate fino a completo scioglimento.



4. Con l'ausilio di una sac a poche, riempiate dei pirottini fino a 2/3 e cuocete in forno a 185°C per circa 15 minuti.



5. Nel frattempo preparate la crema per la decorazione montando leggermente la crema pasticcera con il burro a temperatura ambiente. Quando i cup cakes saranno freddi, usando una sac a poche, decorateli con questa crema e i vostri frutti di bosco preferiti.