

Cupcake alla vaniglia

Questi tortini sono ottimi da soli, ed ancora più buoni se glassati. Rimangono morbidi e umidi e sono l'ideale per essere decorati.

La crema al burro è la ricetta base (c.d. crema al burro americana), solo burro e zucchero a velo. Se non vi piace tanto l'effetto "sabbia" che lo zucchero a velo dà sotto ai denti, potete provare la versione con la meringa svizzera. Inoltre, se vi piace un sapore più deciso della crema, potete aggiungere il formaggio spalmabile a fine lavorazione. Trovate tutto nell'articolo a [questo link](#).



Ingredienti per 12 cupcake:

- 125 gr di farina 00 autolievitante
- 125 gr di zucchero semolato
- 1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 125 gr di burro (vedi nota)
- 2 uova grandi
- 1,5 cucchiaini di latte
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

Ingredienti per la crema al burro:

- 200 gr di burro a temperatura ambiente
- 450 gr di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparare i cupcake:

Allineare i pirottini nella teglia, e preriscaldare il forno (statico) a 170°.

Setacciare insieme la farina con lo zucchero ed il bicarbonato. (se NON avete la farina autolievitante, aggiungete anche alla farina 00 1/2 cucchiaino scarso di lievito per dolci). Versare il tutto nella ciotola della planetaria con il gancio a foglia. Unire il burro a temperatura ambiente (vedi **note**), ed aggiungere le uova intere. Montare per 1 minuto a velocità media (con il KitchenAid, io uso la velocità 6 su 10). Aggiungere il latte e la vaniglia e montare per altri 30 secondi, sempre a velocità media. Otterrete un impasto solido e voluminoso, simile alla panna montata, solo un po' più pesante.

Aiutandosi con 2 cucchiari, riempire gli stampi (per circa 2/3), e cuocere in forno caldo per 22 minuti. Sfornare subito al termine della cottura e, appena leggermente tiepidi, togliere dalla teglia e lasciare a raffreddare completamente su una gratella.

Preparare la crema al burro:

Portare il burro a temperatura ambiente (vedi **note**). Tagliarlo a cubetti e metterlo nella planetaria con il gancio a foglia; montare a velocità media (io con il KitchenAid uso la velocità 6 su 10) per 2 minuti e mezzo.

Aggiungere metà dello zucchero a velo ben setacciato, ripartire a velocità bassa e, non appena incorporato, montare a velocità media per altri 2,5 minuti.

Unire il restante zucchero a montare per altri 2,5 minuti. Tra un passaggio e l'altro pulire sempre bene i bordi della ciotola con la spatola e riunire sul fondo.

Alla fine, aggiungere il latte e l'estratto di vaniglia, poi montare a velocità alta (8/10) per 1,5 minuti.

NOTE:

Temperatura del burro: mi raccomando, quando usate il burro nei dolci (soprattutto negli impasti e nelle creme montate), questo deve essere SEMPRE a temperatura ambiente (tranne che nella pasta frolla e poche altre preparazioni, dove il burro freddo è espressamente richiesto): l'ideale è lasciarlo sul banco della cucina dalla sera prima: deve essere schiacciabile con le dita senza opporre troppa resistenza, ma mostrare una superficie ancora opaca come quando è freddo e non depositare troppo unto sulle dita. Se fosse troppo morbido, perchè magari è estate, passarlo in frigorifero per una decina di minuti finché non si compatta.

Se usate il microonde, fate tanta attenzione, riscaldando a massima potenza per 10 secondi per volta; 30 secondi dovrebbero essere sufficienti, partendo da freddo di frigorifero).

Conservazione e congelamento: sono l'ideale se gustati a temperatura ambiente; dato che la crema al burro non contiene uova, possono stare anche fuori frigo tranquillamente fino al giorno dopo (meglio sotto una cupola, ma va bene anche scoperti) senza risentirne. Se pianificate di tenerli per 3-4 giorni, meglio tenerli in frigorifero; abbiate però cura di toglierli dal frigo almeno 1 ora prima di mangiarli, per dare modo alla crema di tornare morbida.

I tortini possono essere tranquillamente congelati: avvolgerli da freddi in pellicola ben stretti e congelare. Il giorno prima di consumare trasferire in frigorifero ed il giorno dopo togliere dal frigo 1 ora prima di mangiarli.

Anche la crema si può congelare: versatela in un contenitore ermetico e congelate. Quando la volete utilizzare, lasciatela scongelare a temperatura ambiente finché non sarà morbida mescolandola con un cucchiaino. A piacere potete montarla nuovamente in planetaria per circa 1 minuto a velocità alta e tornerà come appena fatta.