

Cupcake fiamma al Nesquik.

Difficoltà: Bassa
Cottura: 35 min
Preparazione: 45 min
Costo: Basso

Per una merenda speciale ci vuole un dolce originale: i cupcake fiamma sono golose tortine morbide al Nesquik, ricoperte da una irresistibile meringa alla fragola. I ciuffi di meringa sembrano proprio delle fiamme che spuntano dalla base dei morbidi cupcake e si alzano verso l'alto: ecco perché li abbiamo chiamati così!

Ingredienti per 12 cupcake

Farina "00" 150 gr
Uova 1 intero più 1 tuorlo
Nesquik 125 gr
Burro 100 gr
Lievito chimico in polvere 3 gr
Zucchero 40 gr

Ingredienti per la meringa alla fragola

Uova, albumi 50 gr
Zucchero 100 gr
Fragole, succo 40 gr (3 fragole medie)

Iniziamo con l'impasto

Per preparare i cupcake fiamma, in una ciotola setacciamo la farina e il Nesquik. In un'altra ciotola intanto poniamo il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, e lo zucchero e lavoriamoli utilizzando le fruste di uno sbattitore, fino a che non siano amalgamati e il composto non risulti spumoso. Aggiungiamo quindi prima il tuorlo, montiamo con le fruste e quando sarà incorporato, uniamo anche l'uovo intero e incorporiamolo sempre montando. Aggiungiamo ora il composto di farina e Nesquik e mescoliamo per amalgamare tutti gli ingredienti.

Uniamo quindi il lievito e continuiamo ad amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Mettiamo i pirottini nello stampo da cupcake, trasferiamo l'impasto in una sac-à-poche senza bocchetta e dividiamolo in ogni pirottino riempiendo 3/4 di altezza.

Cuociamo in forno statico già caldo a 170° per 15-20 minuti (se ventilato 150° per 10-15 minuti), verificando la cottura con uno stuzzicadenti. Una volta sfornati, facciamo raffreddare i cupcake e mettiamoli da parte.

Prepariamo la meringa alla fragola

Mettiamo le fragole intere, laviamo e spuntiamo, in un mixer e frulliamo fino ad ottenere una purea.

Passiamo la purea in un colino a maglie strette in modo da eliminare eventuali grumi e semini poi versiamola in un pentolino e aggiungiamo lo zucchero. Mescoliamo per far sciogliere lo zucchero, a fuoco basso. Quando si sarà formato lo sciroppo e comincerà a bollire immergiamoci l'apposito termometro per zuccheri (o per alimenti) e portiamo il composto a 120°-121°C.

Intanto montiamo gli albumi, con le fruste di uno sbattitore o la frusta di una planetaria, a neve

ferma a media velocità. Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura sopra indicata (121°C), versiamolo a filo sugli albumi, continuando a montare con le fruste non solo fino a che lo sciroppo sarà terminato ma anche fino al completo raffreddamento della meringa. La meringa alla fragola dovrà presentarsi molto densa, liscia e lucida.

Assembliamo i cupcake con la loro fiamma

Trasferiamo la meringa alla fragola in una sac-à-poche con bocchetta a stella e spremiamo un abbondante ciuffo su ogni cupcake. Disponiamo i cupcake su una placca da forno e inforniamoli in forno statico a 250° per 2-3 minuti fino a quando la meringa inizierà a prendere colore. Ecco pronti i nostri cupcake fiamma!

