



### CUPCAKES ALLA ZUCCA CON FROSTING AL LATTE CONDENSATO

---

#### INGREDIENTI (per 12 cupcakes)

Tempo di preparazione: 60 minuti - Facile

#### Per il frosting:

- Il Latte Condensato Nestlé, 170 g;
- Formaggio Spalmabile Light, 400 g;
- Panna fresca, 180 g;

#### Per i cupcakes:

- Polpa di zucca, 250 g;
- Zucchero di canna, 90 g;
- Burro morbido, 140 g;
- Arancia, 1/2 scorza;
- Cannella, 1/2 cucchiaino;
- Miele, 65 g;
- Uovo, 1;
- Farina, 200 g;
- Bicarbonato, 5 g;



#### PREPARAZIONE

- STEP 1: Tagliate la zucca a cubetti, quindi cuocetela in forno ricoperta di carta alluminio a 190° per circa 30 minuti;
- STEP 2: Scolate la zucca dall'acqua in eccesso, quindi frullatela per ottenere una purea;
- STEP 3: Lavorate il burro con le fruste elettriche, quindi unirvi lo zucchero, ed una volta amalgamato unite anche il miele;
- STEP 4: Unite al composto l'uovo e la purea di zucca;
- STEP 5: Setacciate la farina e il bicarbonato, quindi unite al composto di zucca insieme alla scorza d'arancia e alla cannella;
- STEP 6: Riponete l'impasto in una sac-a-poche, riempite i pirottini per muffin lasciando qualche millimetro dal bordo, quindi cuocete in forno a 175° per circa 25 minuti e lasciate raffreddare completamente;
- STEP 7: In planetaria montate il mascarpone con la panna, quindi unite a filo Il Latte Condensato Nestlé, facendo attenzione a non montare troppo il composto altrimenti "impazzira";
- riponete il composto in sac-a-poche con bocchetta seghettata;
- STEP 8: Decorate i cupcakes con abbondante frosting e completate con decorazioni in pasta di zucchero.

#### Consiglio dello chef:

Potete sostituire la zucca con la stessa quantità di carote, precedentemente grattugiate e ben strizzate!

