

Cupcake al Rum

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 29 Aprile 2013 08:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 29 Aprile 2013 08:30

Cupcake al Rum

Ecco una ricetta veloce per dei cupcake aromatizzati al rum. Farciti con semplice marmellata o cioccolato oppure decorati con glasse multicolor possono diventare un ottimo dolcetto da servire a fine pasto.



Dosi: 130 gr di farina, 120 gr di zucchero, 100 gr di burro, 2 uova, un pizzico di sale, ½ bustina di lievito vanigliato, bagna al rum.

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente e quindi impastarlo con lo zucchero. Aggiungere le uova, poi la farina, il sale e il lievito. Impastare bene il tutto e versarlo negli stampi. Portare il forno a 180° e cuocere per 15 minuti circa.



Una volta pronti irrorarli con la bagna al rum. Si possono poi farcire con cioccolato o marmellata o ricoprire con glassa colorata.