

# Cupcakes alla pesca

In vista dell'Estate come primo frutto ho scelto le pesche noci. I cupcakes si prestano bene ad ogni occasione e adoro definirli dei "bocconcini" prelibati. La ricetta che vi propongo è per 12 cupcakes ripieni con della crema alla pesca, ricoperti con della ghiaccia reale rosa e pezzi di pesca e decorati con dei cristalli di zucchero rosso. Per crearli ho utilizzato una teglia per muffins, dei pirottini di carta e delle sac à poche.

## Ingredienti:

### Per la base:

- 240 grammi di farina 0
- 2 uova intere
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 125 grammi di burro fuso
- 125 grammi di yogurt alla pesca
- un cucchiaino di vaniglia o di Rum
- 8 grammi di lievito per dolci (mezza bustina da 16 gr)
- un pizzico di sale
- tre cucchiaini di latte

### Per il ripieno alla crema alla pesca:

- 4 tuorli d'uovo
- 40 grammi di farina 00
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 1/2 litro di latte
- mezza bustina di vanillina o aroma vaniglia
- due pesche noci
- 1/2 bicchiere di vino bianco + 1 cucchiaino di zucchero

### Per la decorazione:

- ghiaccia reale (vedere ricetta QUI)
- colorante rosso (pochissimo per creare il rosa)

- qualche goccia di limone
- una pesca (spellata e spezzettata in piccoli pezzi)
- zuccherini rossi per decorare

## Procedimento:

Per prima cosa preparate **la crema alla pesca**. In una piccola casseruola versate a pezzetti le due pesche noci spellate, il vino bianco e il cucchiaino di zucchero semolato.



Fate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, girando ogni tanto. Infine frullatele ottenendo una polpa.

In un'altro padellino montate i tuorli con lo zucchero. Unite la farina e continuate a montare aggiungendo un pochino del latte per aiutarvi meglio. Versate il restante latte e la vaniglia e mescolate. Mettete la padellina su fuoco medio-basso e continuate a mescolare finché non inizia ad addensarsi e a rapprendersi. Una volta ottenuta la crema aggiungeteci la polpa di pesche e mescolate. Lasciate raffreddare completamente la crema, e ponetela in frigorifero.

Preparate i **cupcakes**. In una ciotola grande versateci le due uova, lo zucchero a velo e il burro fuso. Montate il tutto con una frusta elettrica fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete lo yogurt, l'aroma (vaniglia o Rum) e continuate a mescolare. Setacciate insieme la farina, il sale e il lievito ed incorporateli al composto. Amalgamate il tutto.

Inserite dei pirottini di carta negli stampi per muffins e riepiteli con 3/4 del composto. Infornate a forno preriscaldato a 180° C per circa 35 minuti. Fateli raffreddare.



Una volta raffreddati, create dei buchi al centro di ogni cupcake dove andrete a versarci la crema alla pesca adoperando una sac à poche.



Preparate la **ghiaccia reale alla pesca** (Per la ghiaccia base vedere la ricetta). A ghiaccia fatta aggiungete una piccolissima goccia di colorante rosso e giallo per creare quell'affascinante color pesca, o semplicemente solo il rosso per creare il rosa. Infine aggiungeteci una pesca piccola spellata e a pezzettini piccoli e mescolate.



Con una sac à poche distribuite la ghiaccia sopra i cupcakes. Decorate con dei cristalli di zucchero rosso.



Ponete i cupcakes così ottenuti in frigorifero e serviteli

dopo circa un'ora.

...

***Charles***