

# Mostruosi cupcakes

E secondo voi avrei mai potuto passare "Halloween" senza un'orrendo e disgustoso dolcetto?

Per l'occasione ho pensato di fare dei cupcakes al cacao ripieni con crema alla nocciola e crema al pistacchio. Per decorarli ho utilizzato la crema al burro (la famosa buttercream, americana) e la pasta di zucchero. Ma prima di arrivare alla ricetta, ecco una piccola nota sulle origini di questa festa:

"L'origine di Halloween può essere ricondotta ad una festa pagana celebrata dal popolo celtico più di 2.000 anni fa. I Celti credevano che i morti potevano camminare tra i vivi in quella precisa notte del 31 Ottobre. Durante il *Samhain*, i vivi potevano visitare i morti."

## Ingredienti per 12 mostruosi cupcakes:

- 100 grammi di burro ammorbidito
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 100 grammi di farina 00
- 2 uova intere (medie)
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 30 ml di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (io ho usato i semi di vaniglia)
- un pizzico di sale fino
- 20 grammi di cacao amaro in polvere
- crema alle nocciole
- crema al pistacchio

## Per decorare:

- pasta di zucchero q.b. (Per la ricetta cliccare [QUI](#))
- crema al burro q.b. (Per la ricetta cliccare [QUI](#))
- coloranti alimentari (meglio se in gel)

## Preparazione:

In una ciotola mettete il burro fuso con le uova intere e montate il tutto con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto spumoso ed omogeneo. Aggiungeteci lo zucchero e continuare a montare.

Adesso aggiungete la farina, il cacao e il sale e continuate a mescolare con un cucchiaio. Infine fate sciogliere il lievito nel latte ed aggiungetelo all'impasto. Amalgamate ancora tutti gli ingredienti.

Prendete una teglia per muffin e inserite i pirottini negli appositi spazi. Aiutandovi con il cucchiaio versate il composto per metà del pirottino (non abbiate paura perchè cresceranno). Livellate ogni muffin aiutandovi con uno stuzzicadente.

Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25/30 minuti. Fateli raffreddare.

Una volta raffreddati tagliate la parte alta per livellarli il più possibile.



Create dei fori sopra ad ognuno e riempiteli con la crema alla nocciola e al pistacchio.



Iniziate le mostruose creazioni:

1. **Occhio sanguinoso:** prendete della pasta di zucchero bianca e create 3 dischi sottili. Con della pasta di zucchero viola oppure misto rosso/blu formate le pupille. Aggiungete a quest'ultime dei pallini neri e dei pallini bianchi ancora più piccoli. Per incollare i vari pezzi potete utilizzare della gelatina alimentare. Prendete tre cupcakes e spalmateci sopra della crema al burro. Mettete i tre dischi di pasta di zucchero sopra ad ognuno e completate il disegno creando delle vene usando della gelatina rossa (io ho adoperato quella al gusto lampone).



2. **Mummia:** prendete della pasta di zucchero nera e create 3 dischi sottili. Sopra ad ogni disco formate gli occhi utilizzando delle palline di pasta di zucchero bianca. Formate con la pasta nera dei pallini più piccoli ed incollateli. Attaccate i tre dischi neri così ottenuti sopra i cupcakes. Inserite della crema di burro bianca dentro ad una sac a pochè e con il beccuccio n° 47 formate delle strisce in direzioni diverse e cercando di non coprire troppo gli occhi della mummia.



3. **Corallo indemoniato:** colorate la crema al burro di blu. Versate la crema di burro all'interno di una sac a poche e con il beccuccio n° 136 formate una sorta di cespuglio sopra i cupcakes. Con la pasta di zucchero bianca create degli occhi ovali e al centro di ognuno inserite una striscia sottile di pasta di zucchero nera (anche qui potete aiutarvi con la gelatina per incollare i pezzi). Con la gelatina rossa formate delle piccolissime vene in prossimità delle strisce nere. Adagiatele sopra il cespuglio in crema di burro e spingetele leggermente al centro.



4. **Cervelletto:** colorate la crema al burro di rosa, un rosa particolare che richiamo un pò anche la materia grigia (per crearlo vi basterà aggiungere al rosa del nero, pochissimo). Spalmate della crema sopra i cupcakes. Inserite la crema rimanente dentro ad una sac a pochè e tagliate la punta della stessa (non troppo grossa ma neppure troppo piccola). Iniziate a creare il cervello partendo dai lati e con movimento a serpente, due alla destra e due alla sinistra. Infine formate due strisce di crema al centro del cervello. Con la gelatina rossa

potete creare delle macchie di sangue.



Buon Halloween a tutti,



*Charles*