

Cupcake nero alla panna aromatizzata al pomodoro

Tempo di preparazione: 35 min

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Carbone attivo: 1 cucchiaino raso
- Farina: 200 g
- Fecola di patate: 100 g
- Lievito: 1 bustina
- Olio di semi: 200 g
- Panna: 500 g
- Panna fresca liquida: 1lt
- Uova: 3
- Vaniglia: 1 bustina
- Zucchero: 250 g
- Zucchero a velo: 1 cucchiaio grande



Preparazione

1. Nella planetaria montate le uova con lo zucchero.
2. Aggiungete poco alla volta la farina, il carbone attivo per farla colorare di nero, la fecola, il lievito e la vanillina, mescolando dal basso verso l'alto.
3. Aggiungete l'olio e versate il composto in un sac à poche per distribuire l'impasto negli stampini.
4. Riempite i pirottini per 2/3 e infornate a 170° per 20 minuti.
5. Per la crema al pomodoro, versate in una ciotola la panna e la **Passata Classica Pomì**, entrambi freddissimi, infine lo zucchero a velo e lavorate con lo sbattitore elettrico finché non monta e non prende una consistenza molto dura.
6. Lasciate riposare in frigo per 10 minuti, quindi decorate i Cupcake con l'aiuto del sac à poche.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

