

Cupcakes con glassa al miele, ricetta di Csaba



[Piatto La fabbrica della ceramica](#)



Questi cupcakes sono un inno al sole e alla primavera. Sono stati realizzati in una bella giornata di sole invernale di qualche settimana fa, in una giornata frizzantina ma piena di luce e di voglia di fare!

Devo ammettere che in questi giorni appena passati invece, la mancanza di luce (di cui io risento in maniera particolare!), mi ha fatto entrare in una specie di torpore, tanto che la voglia di cucinare è andata un pò in vacanza, ehehehehe...

..le faccende da sbrigare in una famiglia sono sempre tante, lo sapete, ma fosse stato per me avrei poltrito alla stragrande, standomene tutto il giorno sul divano accoccolata a leggere un bel libro e a sorseggiare del buon the caldo.

Nel week end pensavo proprio di poter fare così...e invece... Purtroppo quando programmi qualcosa non va mai come vorresti...un mobile si è rotto proprio sul più bello, quindi per sistemarlo ho dovuto prima svuotarlo tutto (sigh!) e,

quando il marito ha sistemato la cosa.. di nuovo riempirlo!!!!!(doppio sigh!).

Gran parte della giornata se ne è andata così.....vabbè...

Tornando a noi, a proposito di libri, uno che mi piace tanto e che ogni tanto rileggo, proprio per il calore che trasmette, è questo di [Csaba](#), [Country Chic](#).



Il libro giusto per cucinare in queste giornate fredde e pigre, il libro che secondo me contiene delle ricette scaldacuore, belle da guardare e realizzare.



Ecco, voglio regalarvi queste cupcakes pieni di sole e di buonumore, sperando che i meno nove gradi che ci sono qua stamane, presto si dissolvano e la luce la faccia da padrone, infondendoci tanta positività!



Ingredienti:

dose per 12 cupcakes

115 gr burro a temperatura ambiente

115 gr zucchero superfine io ho utilizzato il [Brasil della Bronsugar](#) distribuito dalla [D&C](#)

2 uova intere

115 gr farina autolievitante per me [Molino Rossetto](#)

2 cucchiaini di latte

1 cucchiaino estratto di vaniglia

la scorza di un limone grattugiata

50 gr miele liquido millefiori per me [Luna di Miele](#)

un paio di cucchiaini di mix di frutta secca e semi per me [Trial mix di Noberasco](#)

Preparazione:

Riscaldare il forno a 180°

Preparare una teglia per muffins da dodici pezzi, inserendo all'interno di ogni cavità un pirottino di carta (per me [Tescoma](#)).

Sbattere insieme burro e zucchero, usando la forchetta o le fruste di un frullino elettrico, sino ad ottenere una soffice e morbida crema: a questo punto aggiungere le uova, una alla volta, sempre mescolando.

Setacciare la farina sul composto e poi incorporarla piano piano facendo attenzione a non creare grumi.

Aggiungere il latte, poi la vaniglia e poi la scorza di limone grattugiata (io ho utilizzato la mia grattugia [Microplane](#)).

Usando un cucchiaino, suddividere il composto nei pirottini, fermandosi a qualche millimetro dal bordo; cuocere poi per circa 15-20 minuti, insomma sino a che saranno leggermente dorate e quando facendo la prova stecchino, questo ne uscirà asciutto.



prima... e dopo....

A questo punto le cupcake vanno tolte dallo stampo, messe a

raffreddare su una gratella e irrorate col miele e con il mix di frutta secca...

Potete anche lasciarle così, solo col miele, oppure come Csaba illustra nel libro, decorarle anche con un fiorellino fresco, che fa tanto primavera!



Buon inizio settimana, quindi.

Le previsioni non sono tanto rosee, sembra che il freddo e la neve non ci abbandoneranno purtroppo ancora per diversi giorni, ma siamo fiduciosi...la bella stagione arriverà, lo sento!

Guardate i miei muscari come sono fioriti...anche se fuori tutto è bianco, freddo e gelato, in casa sogno la primavera!



Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare al contest di [Cappuccino e cornetto Honey sweet honey](#) in collaborazione con [Greengate](#) e [Smartbox](#)



Buonissima giornata
Simona