

“Angel Cupcake”

INGREDIENTI per 12 Cupcake:

- 10 albumi di uova grandi
- 330 g di zucchero
- 150 g di farina
- 5 g di [cremore di tartaro](#)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- Estratto di limone e arancia (oppure buccia grattugiata di un limone e di un’arancia)

COPERTURA:

- 100 g di mascarpone
- 100 g di panna
- 25 g di zucchero a velo
- Colorante in gel [azzurro](#)
- Aroma [vaniglia](#) e aroma [limone](#)

PROCEDIMENTO:

Montare gli albumi a temperatura ambiente per due minuti. Aggiungere 200g di zucchero e il [cremore di tartaro](#), continuando a montare. Quando gli albumi saranno a neve fermissima, aggiungete il restante zucchero unito alla farina e agli aromi. Fate attenzione a miscelare con movimento dal basso verso l’alto, per evitare che gli albumi possano smontare. Sistemare i pirottini all’interno di una [teglia per cupcake](#) e versate l’impasto per 2/3, aiutandovi con un cucchiaio da gelato. Cuocete in forno per 15 minuti a 180 gradi.

PER LA COPERTURA:

Montate il mascarpone con lo zucchero a velo. Incorporate la panna che avete montato in precedenza, avendo cura di eseguire un movimento dal basso verso l’alto. Aggiungere qualche goccia di [colorante](#) e gli [aromi](#).

NB: Questi *cupcake* sono realizzati sulla base della ricetta di una torta americana molto famosa fatta di soli albumi e priva di grassi. E’ importante aromatizzare bene l’impasto per eliminare il retrogusto di uova.