

Gli editoriali.

La ricetta delle cupcakes mimosa per la Festa della donna

Le cupcakes mimosa sono soffici dolcetti ispirati alla classica torta, perfetti per la Festa della Donna. Scopri la ricetta con crema diplomatica e decorazioni!

Le **cupcakes mimosa** sono una variante in **formato monoporzione** della classica **torta mimosa**, un dolce iconico della **Festa della Donna**. Con la loro soffice **base di pan di Spagna** e una **golosa crema diplomatica**, queste cupcakes mimosa sono perfette da regalare per celebrare l'**8 marzo** o per festeggiare in questa occasione speciale.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 12 cupcakes:

Per la base:

- 120 g di farina 00
- 120 g di zucchero
- 3 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci



- 40 ml di latte
- 40 g di burro fuso

Per la crema diplomatica:

- 250 ml di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- 25 g di amido di mais
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100 ml di panna montata

Per la bagna:

- 100 ml di succo d'ananas (o liquore a scelta)
- 50 ml di acqua
- 1 cucchiaio di zucchero

Per la decorazione:

- Zucchero a velo q.b.
- Cubetti di pan di Spagna

Procedimento

1. **Prepara la base:** monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Aggiungi il **burro fuso** e il **latte**, continuando a mescolare.
3. Setaccia la **farina** con il **lievito** e incorporala delicatamente al composto.
4. Versa l'impasto nei **pirottini da muffin** riempiendoli per 2/3.
5. Cuoci in **forno statico preriscaldato a 180°C** per circa **20 minuti**. Lascia raffreddare.

6. Prepara la **crema diplomatica**: scalda il latte con l'estratto di **vaniglia**.
7. In una ciotola, mescola i **tuorli** con lo **zucchero** e l'**amido di mais**.
8. Versa a filo il latte caldo nel composto di uova, mescolando continuamente.
9. Riporta sul fuoco e cuoci fino a ottenere una **crema densa**. Lascia raffreddare.
10. Monta la **panna** e incorporala delicatamente alla crema pasticcera per ottenere la crema diplomatica.
11. Prepara la **bagna**: scalda il **succo d'ananas** con **acqua** e **zucchero** finché quest'ultimo si scioglie.
12. **Taglia la calotta** delle cupcakes e svuotala leggermente al centro.
13. **Inumidisci l'interno** con la bagna e farcisci con la crema diplomatica.
14. Taglia le calotte in **piccoli cubetti** per la decorazione.
15. **Decora le cupcakes**: spolverizza con **zucchero a velo** e aggiungi i **cubetti di pan di Spagna** per creare l'effetto mimosa.

Varianti e decorazioni delle cupcakes mimosa

Puoi personalizzare le **cupcakes per la Festa della donna** con diverse varianti:

- **Aromi alternativi**: sostituisci la vaniglia con scorza di limone o arancia per un sapore più agrumato e fresco.
- **Crema alternativa**: prova una crema al mascarpone per una consistenza più ricca e avvolgente oppure una crema al cioccolato bianco per un gusto più delicato.
- **Decorazioni personalizzate**: oltre ai classici cubetti di pan di Spagna, puoi aggiungere fiori di zucchero, perline alimentari dorate o un tocco di granella di cocco per rendere le cupcakes ancora più scenografiche.
- **Versione senza lattosio o senza glutine**: per adattare la ricetta a diverse esigenze alimentari, puoi sostituire la farina con una versione senza glutine e utilizzare latte e panna vegetali.
- **Variante con crema sopra**: invece di farcire l'interno delle cupcakes, puoi utilizzare un sac à poche con bocchetta a stella per creare un elegante ricciolo di crema sulla superficie. Completa con i cubetti di pan di Spagna e una leggera spolverata di zucchero a velo per un effetto scenografico e raffinato.

Con questa ricetta, le **cupcake mimosa** saranno il dolce perfetto per celebrare con dolcezza questa giornata speciale, sorprendendo amici e familiari con un dessert elegante e raffinato!

