

# Cupcakes al limone



## **Ingredienti**

### *Per l'impasto*

200 g zucchero  
180 g uova  
90 g burro sciolto e raffreddato  
70 g Yogurt bianco  
200 g farina di farro  
4 g lievito per dolci  
10 g miele  
2 limoni, scorze  
1 cucchiaino di rum

### *Per la crema*

80 g panna fresca  
300 g formaggio fresco  
50 g zucchero in polvere

## **Preparazione**

Per le tortine sbattere leggermente le uova con lo zucchero. Aggiungere lentamente il burro, il rum, lo yogurt, le scorze dei limoni, il miele e mescolare. Come ultimo passo mescolare la farina e il lievito per dolci. Riempire con l'impasto piccoli stampi a 2/3 e infornarli per circa 20 minuti a 160 ° C. Lasciar raffreddare. Per la crema mescolare tutti gli ingredienti con la frusta finché la massa diventa fina e consistente. Mettere la crema in frigo per un paio di minuti. Decorare i cupcakes freddi con la crema.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

