

# Festa della donna-Cupcake Mimosa

[Festa della donna-Cupcake Mimosa](#)

3 [Dolci a go go!!!](#) by Dolci a gogo / 5h // keep unread  
// hide // preview



Teiera ,tazza e vassoietto [Easy Life Design](#)

Le cupcake mimosa sono delle soffici tortine riempite di delicata crema diplomatica e profumate all'ananas che ricordano la forma della mimosa. Una ricetta semplice e simpatica da preparare per la festa della donna e che ovviamente dedico a tutte voi carissime amiche nella speranza che la festa della donna non sia solo l'8 marzo ma sempre, tutto l'anno, in ogni momento senza più discriminazioni, senza

più violenza, ma semplicemente donne da amare e rispettare sempre!!! Godetevele in compagnia delle vostre amiche più care perchè le donne quando sono unite e si vogliono bene sono una forza!

**Nota**

Non vi ho aggiunto nella ricetta le dosi per la crema pasticcera perchè potete utilizzare quella che usate abitualmente.



## **Cupcake Mimosa**

### **Per le cupcake**

70 g di mix farine con lievito istantaneo senza glutine  
([Le farine magiche](#))

90 g burro a temperatura ambiente([Ocellli](#))

90 g zucchero

1 uovo

1/2 bacca di vaniglia  
120 ml latte  
pizzico di sale



**Per la crema diplomatica**

500 g di crema pasticcera  
250 ml di panna fresca liquida,  
1 barattolo di ananas sciroppata



Setacciate la farina e aggiungete al latte ed i semini di vaniglia. In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero fino a renderlo spumoso per poi incorporare l'uovo e il sale. Alternate l'aggiunta della farina con quella del latte fino ad esaurire gli ingredienti. In una placca da muffin, adagiate i pirottini e versate l'impasto a cucchiaiate, riempiendo i pirottini per circa i  $\frac{3}{4}$  dell'altezza. Cuocete in forno caldo a 180° per una ventina di

minuti. Preparate la crema pasticcera secondo la vostra ricetta preferita. Montate la panna a neve e incorporatela alla crema pasticcera con movimenti lenti dal basso verso l'alto. A questo punto con un coltellino scavate leggermente le cupcake (tenete da parte questo composto ricavato) e bagnatele con il succo dell'ananas sciroppata. Con il composto estratto dai cupcake, realizzate dei cubetti sbriciolati che serviranno poi a decorare i dolcetti. Con una sac à poche riempiate i cupcake di crema diplomatica, realizzando un ciuffetto anche sulla superficie. Concludete ricoprendo i cupcake con i cubetti, e qualche cubetto di ananas tagliato a dadini! Conservate i cupcake mimosa in frigorifero chiusi in un contenitore ermetico fino al momento di gustarli!

[Visit Website](#)