



Cupcakes Proteici

 8-10 cupcakes  circa 20 min.

INGREDIENTI

200 g Mix Dolce Linea
Proteica Sport

4 uova

40 g olio di girasole

50 g yogurt

un pizzico di sale

per la finitura:

crema spalmabile al cacao

senza zucchero

panna montata

granella di nocciole

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

In una ciotola monta le uova finché non diventano chiare e spumose.

Aggiungi poco per volta lo yogurt e l'olio e poi incorpora il **Mix Dolce Linea Proteica Sport**.

Mescola finché non ottieni un composto liscio e privo di grumi. Versa il composto nei pirottini per cupcakes, dosandone circa 50-60 grammi per ogni stampino.

Cuoci i cupcakes in forno ventilato pre-riscaldato a 160°C (o in forno statico a 180°C) per circa 20-22 minuti.

Sforna i cupcakes e, quando sono freddi, crea un foro centrale che potrai riempire con la crema al cacao.

Infine, decora a piacere con panna montata non zuccherata e granella di nocciole.

I Consigli d'Oro

I cupcakes non decorati con panna resistono per molti giorni, ben coperti, mentre i cupcakes decorati con panna resistono per 48 ore in frigo.

Sai che puoi omettere la panna e sostituire la crema con confettura o marmellata non zuccherate o non usarle affatto?