



## Cupcakes all'amaretto

### Ingredienti:

#### Per i cupcakes

200gr zucchero  
100gr farina  
100gr amaretti  
100gr burro  
50gr mandorle  
4 uova  
1 bustina di lievito  
1 bustina di vanillina  
sale

#### Per la mousse

250ml panna  
150gr cioccolato fondente  
15gr burro  
1 cucchiaino di zucchero

### Preparazione:

Fate sciogliere il burro a bagnomaria.

Unitelo allo zucchero e lavorate fino a renderlo spumoso. Aggiungete le mandorle e gli amaretti tritati, i tuorli e, quando saranno ben amalgamati, anche la farina con il lievito e la vanillina.

In un'altra ciotola montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e amalgamateli al composto.

Accendete il forno a 180°.

Suddividete il composto in 12 stampini di 6cm.

Mettete in forno per 20/25 minuti.

Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato e il burro assieme a bagnomaria.

Montate la panna con lo zucchero. Quando il cioccolato si sarà sciolto unitelo alla panna e, con le fruste elettriche, montateli assieme. Lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Quando i cupcakes saranno cotti lasciateli raffreddare.

Con l'aiuto di una sacca poche decorate i cupcakes con la mousse di cioccolato.

