

Cupcake allo sciroppo d'acero con pioggia di bacon

Il bacon, si sa, si sposa benissimo con lo sciroppo d'acero. Gli inglesi accompagnano spesso i pancake a colazione con il bacon (anche con il prosciutto x la verità!), e questi cupcake ne sono la prova. Ancora una volta Nigella, non sbaglia mai !



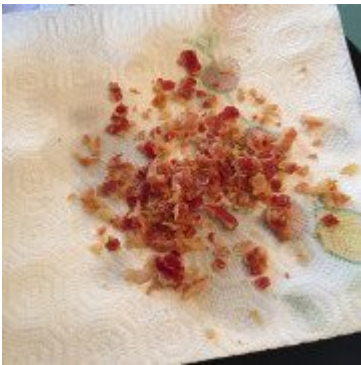
Ingredienti (12 pezzi):

- per i cupcake:
 - 225 gr farina 00
 - 2 cucchiaini di lievito per dolci
 - 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
 - 1 pizzico di sale
 - 100 gr burro a temperatura ambiente
 - 100 gr di zucchero di canna Muscovado
 - 2 uova grandi
 - 75 gr yogurt bianco
 - 75 gr sciroppo d'acero
- per la crema al burro:
 - 125 gr burro a temperatura ambiente
 - 300 gr zucchero a velo
 - 100 gr sciroppo d'acero
- per la decorazione di bacon:
 - 6 fette di bacon senza cotenna
(in mancanza del bacon si può usare anche la pancetta tagliata molto sottile)

- 1 cucchiaino di olio di semi

Preriscaldare il forno a 180° (statico) e allineare i pirottini nella teglia per 12 cupcake.

Friggere il bacon in una padella finché non è ben rosolato, poi trasferire in un piatto su carta da cucina finché non si asciuga (diventerà croccante raffreddandosi, quindi non va cotto troppo altrimenti tende a bruciare). Una volta freddo, sbriciolarlo con le mani fino ad ottenere degli sprinkle di media dimensione. Eventualmente rimuovere i pezzetti più grandi o le parti non perfettamente croccanti.



Mescolare in una ciotola la farina, il lievito, il bicarbonato ed il sale.

Nella ciotola dell'impastatrice, con il gancio a foglia, montare il burro con lo zucchero, poi unire un uovo intero, metà degli ingredienti secchi, il secondo uovo ed infine quello che rimane degli ingredienti secchi, montando sempre per 20-30 secondi tra ogni fase. Alla fine unire lo yogurt e lo sciroppo d'acero, e proseguire a lavorare per altri 30 secondi finché il tutto non risulta tutto ben incorporato.



Aiutandosi con un porzionatore per gelato (come faccio sempre, è comodissimo per dosare e non si sporca nulla!) dividere la

miscela nei 12 pirottini, infornare e cuocere per 20 minuti (fare sempre la prova stecchino e spegnere subito non appena questo esce asciutto).



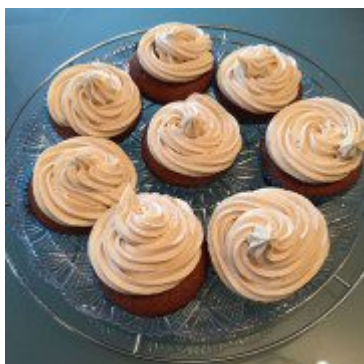
Togliere i cupcake dalle teglie e fare raffreddare completamente su una gratella.

Preparare la crema al burro montando il burro con lo zucchero a velo, circa 2 minuti.



Una volta che il burro risulta ben montato, con il motore in funzione aggiungere a filo lo sciroppo d'acero, continuando finché la crema non risulta ben montata (altri 2 minuti circa).

Decorare i cupcake con la crema usando a scelta la sac-à-poche con punta a stella, oppure per un risultato più rustico il retro del cucchiaio per creare dei picchi.



Per ultimo, cospargere la crema con le briciole di bacon.

Refrigerare in frigorifero fino al momento di servire (rimuovere dal forno circa 15 minuti prima).

E' meglio consumarli in giornata per non farli asciugare, oppure si possono congelare (scongelare a temperatura ambiente).