

CUPCAKES DE MORES

Necessitareu (per fer-ne 6)

Per la base:

- una cullerada d'oli
- 100 gr. de farina
- 5 gr. de llevat.
- Unes quantes mores (jo en vaig posar 2 a cada cupcake)
- un iogurt natural
- un ou.
- 80 gr. de sucre morè.

Per la cobertura:

- 200 gr de formatge cremós (no pot ser light perquè si no no surt bé)
- 100 gr. de sucre glass
- unes quantes mores

Preparació:

- Engegueu el forn a 180°
- En un bol barregeu l'oli, el iogurt i el rovell de l'ou.
- Quan estigui ben barrejat afegiu-hi el sucre i, posteriorment la farina i el llevat.
- Finalment munteu la clara a punt de neu i afegiu-la a la massa fins que veieu que respira (surten bombolles)
- Poseu la massa als motlles i afegiu les mores. Enfonseu-les una mica, però no gaire perquè pesen i amb la cocció acabaran de baixar.
- Poseu-los al forn duran 15 minuts, quan estiguin cuits, deixeu-los refredar. (És molt important que estiguin freds per posar la cobertura perquè si no, aquesta es pot desfer)

Per fer la cobertura:

Amb una batedora de varetes aneu batent el formatge i quan veieu que agafa una textura més cremosa afegiu les mores. Després a poc a poc aneu afegint el sucre. Val la pena que ho aneu provant i que quan ho trobeu del vostre gust ja no poseu més sucre. Deixeu-ho reposar una bona estona a la nevera perquè acabi d'agafar cos.

Finalment poseu la cobertura en una mànega pastissera i decoreu com més us agradi.