

# Cupcake nero alla panna aromatizzata al pomodoro

**Tempo di preparazione:** 35 min

**Difficoltà:** Difficile

## Ingredienti

- Carbone attivo: 1 cucchiaino raso
- Farina: 200 g
- Fecola di patate: 100 g
- Lievito: 1 bustina
- Olio di semi: 200 g
- Panna: 500 g
- Panna fresca liquida: 1lt
- Uova: 3
- Vaniglia: 1 bustina
- Zucchero: 250 g
- Zucchero a velo: 1 cucchiaio grande



## Preparazione

1. Nella planetaria montate le uova con lo zucchero.
2. Aggiungete poco alla volta la farina, il carbone attivo per farla colorare di nero, la fecola, il lievito e la vanillina, mescolando dal basso verso l'alto.
3. Aggiungete l'olio e versate il composto in un sac à poche per distribuire l'impasto negli stampini.
4. Riempite i pirottini per 2/3 e infornate a 170° per 20 minuti.
5. Per la crema al pomodoro, versate in una ciotola la panna e la **Passata Classica Pomi**, entrambi freddissimi, infine lo zucchero a velo e lavorate con lo sbattitore elettrico finché non monta e non prende una consistenza molto dura.
6. Lasciate riposare in frigo per 10 minuti, quindi decorate i Cupcake con l'aiuto del sac à poche.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 250 ml

