



NUESTROS CENTROS

Avda. Ciudad de
Barcelona, 148
28007 Madrid
Tel. 91 502 05 94

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 47-49
28005 Madrid
Tel. 91 365 28 09

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 42
28005 Madrid
Tel. 91 517 16 11

Mini Cupcakes

Receta de María Serrano

Ingredientes:

- Para el bizcocho:

100 ml de aceite

210 gr de azúcar blanco

3 Huevos de talla M

180 gr de harina

1.5 cucharaditas de levadura royal

40 gr de cacao en polvo sin azúcar

120 ml de leche

1 cucharadita de extracto de vainilla líquido

- Para la crema de mantequilla:

250 gr de mantequilla a temperatura ambiente

325 gr de azúcar glass

1 cucharadita de extracto de vainilla líquido

3 cucharadas de leche semidesnatada

Colorante en pasta.

Preparación:

Precalentamos el horno a 180 ° y preparamos la bandeja para cupcakes con sus cápsulas.

Para hacer la masa del bizcocho, en un bol batimos a mano, el azúcar y el aceite. Añadimos los huevos, de uno en uno, y seguimos batiendo. Incorporamos la harina tamizada con la levadura y el cacao. A medida que mezclamos incorporamos la leche y la vainilla líquida. Cuando la mezcla esté homogénea, la repartimos entre las cápsulas sin llenar más de 2/3 (yo normalmente lleno 1/2), porque los cupcakes no tienen que subir mucho para poder decorarlos después. Horneamos 20 min en el horno a 180 °. Dejamos enfriar 5 minutos en el molde y después los ponemos en una rejilla.

Para hacer la crema de mantequilla, para decorar, colocamos en un cuenco la mantequilla e incorporamos tamizando el azúcar. Después introducimos el extracto de vainilla y la leche. Batimos a velocidad baja durante 1 minuto y luego a máxima velocidad 5 minutos.

Podemos hacer porciones la crema de mantequilla y decorar cada porción con un colorante distinto, para así tener más colores para decorar. Para teñirla sólo hace falta añadir unas gotas del colorante elegido y batir.

Metemos la mezcla en una manga pastelera y ponemos una boquilla de estrella para decorar la parte superior de nuestros cupcakes.

Si queremos podemos usar fondant de diferentes colores y córtalo con cortapastas para darle distintas formas: mariposas, círculos, flores... También podemos usar fideos de chocolate, bolitas de colores, estrellas...