

# - CUPCAKES SORPRESA SIN HORNO -



## INGREDIENTES

- UNA TAZA DE HARINA TODO USO
- ½ TAZA DE AZÚCAR
- ½ TAZA DE LECHE
- ½ TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- 2 HUEVOS
- 2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

## Crema de mantequilla

- 1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- CONFETIS DE AZÚCAR

## PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL ACREMA LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR Y LOS HUEVOS, PUEDES USAR UNA BATIDORA DE MANO.
2. AÑADE LA LECHE, LA VAINILLA MOLINA Y LA HARINA.
3. DIVIDE LA MEZCLA EN DOS PARTES Y AGREGA LA COCOA POSTRELICIOSO A UNA DE ELLAS.
4. VIERTE LA MEZCLA DE CUPCAKES EN CAPACILLOS DE SILICÓN, NO OLVIDES COMBINAR LA MEZCLA DE VAINILLA Y LA DE CHOCOLATE.
5. HORNEA EN EL MICROONDAS POR UN MINUTO.
6. CUANDO ESTÉN LISTO, DÉJALOS ENFRIAR.
7. REMUEVE EL CENTRO DE LOS CUPCAKES CON UNA CUCHARITA Y RELLENAR CON CONFETIS DE AZÚCAR.
8. PARA HACER LA CREMA, MEZCLA LOS INGREDIENTES EN UN BOWL USANDO UNA BATIDORA DE MANO.

9. COLOCA LA CREMA EN UNA MANGA PASTELERA Y CUBRE LOS CUPCAKES.

10. USA MÁS CONFETIS O TU TOPPING FAVORITO PARA DARLE EL TOQUE FINAL.