

- CUPCAKES DE PASCUA -



INGREDIENTES

Cupcakes

- 180 grs de mantequilla sin sal
- 2 1/2 tazas de harina
- 1/2 cda. de polvo de hornear
- 1 1/2 taza de azúcar
- 5 huevos
- 2 cdas. de Vainilla
- 1 taza de yogurt natural

Extras:

Betún de vainilla

Coco rallado

Conejo de chocolate

Caramelos

PROCEDIMIENTO

1. Para empezar, vamos a cernir los ingredientes secos,
2. Ahora pasamos a la batidora y mezclamos la mantequilla y el azúcar y batimos hasta que todo se mezcle muy bien y se ponga como blanquita la mezcla.
3. Después vamos a incorporar los huevos, le damos una batida.
4. Luego vamos a incorporar el yogurt y después que se mezcle bien ve agregando los ingredientes secos, lo puedes hacer en 2 tandas o en una. Por último agrega la vainilla y listo.
5. Ahora, colócalos en los moldes de cupcakes y hornéalos de 20 a 22 min a 180°C.
6. Espera que se enfríen y decora con la crema de vainilla y los caramelos.