

- CUPCAKES DE VAINILLA -



INGREDIENTES

90 G DE ACEITE VEGETAL

1 1/4 TAZAS DE HARINA

1/2 CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR

1/2 CDTA. DE BICARBONATO DE SODIO

1 CDTA. DE SAL

2 CDAS. DE LECHE EN POLVO

3/4 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 HUEVOS

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 TAZA DE AGUA

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
2. EN UN BOL GRANDE MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS.
3. DESPUÉS AÑADE EL ACEITE, LOS HUEVOS Y EL AGUA. POR ÚLTIMO AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
4. VIERTE LA MEZCLA EN 12 CAPACILLOS Y HORNEA DE 18 A 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS.
5. DECORA CON CREMA.