

- Strawberry Shortcake Cupcakes -



INGREDIENTES

Para los cupcakes:

1 TZ DE MANTEQUILLA (2 BARRAS) 2 TZ DE AZUCAR 4 HUEVOS

2 3/4 TZ DE HARINA

2 CDAS POLVO PARA HORNEAR

1 TAZA LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para el buttercream:

1 TZ DE MANTEQUILLA (2 BARRAS)

3 1/2 TZ DE AZUCAR GLASSO

2-4 CDAS DE CREMA ESPESA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 PIZCA DE SAL

Para el relleno y decorar:

3-4 TAZAS DE FRESA

1-3 CDAS DE AZÚCAR

PROCEDIMIENTO

1. BATE LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR HASTA QUE QUEDE SUAVE □
2. AGREGA LOS HUEVOS UNO A UNO Y CONTINÚA BATIENDO. □
3. AGREGA LA VAINILLA □
4. APARTE, MEZCLA LA HARINA Y EL POLVO PARA HORNEAR PREVIAMENTE CERNIDO □
5. AGREGA LA MEZCLA DE HARINA A LO BATIDO LENTAMENTE MIENTRAS MEZCLAS A MANO □
6. AGREGA LA LECHE Y SIGUE BATIENDO □
7. VIERTES LA MEZCLA EN LOS MOLDES .
8. HORNEA POR 15-20 MINS EN HORNO A 350 F/ 180 C PRECALENTADO.
9. DEJA ENFRIAR POR 5 MIN ANTE DE DESMOLDAR.
10. DECORA CON LA CREMA DE MANTEQUILLA Y FRESAS AL CENTRO. □

Para la crema de mantequilla:

1. BATE LA MANTEQUILLA DE 2-3 MINUTOS □
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS, VAINILLA, CREMA Y LA PIZCA DE SAL. □
3. BATE POR 3-4 MINUTOS O HASTA QUE ESPONJE. □

Para las fresas:

1. PICA LA FRESA EN CUBITOS.□
2. AGREGA EL AZÚCAR.□
3. DEJA REPOSAR APROX. 15MIN O HASTA QUE SUELTE EL JUGO .