

- Cupcakes de 3 leches -



INGREDIENTES

Para la masa:

3 HUEVOS, SEPARADOS

□ CDITA DE POLVO PARA HORNEAR

□ CDITA DE SAL

½ TAZA DE AZUCAR REFINADA

¼ TAZA DE MANTEQUILLA, DERRETIDA Y FRÍA

½ TAZA DE HARINA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para la leche:

½ LATA DE LECHE CONDENSADA

½ LATA DE LECHE EVAPORADA

6 CDAS DE CREMA PARA BATIR

Para decorar:

1 TAZA DE CREMA PARA BATIR

3 CDAS DE AZUCAR GLASS

FRESAS

CANELA

PROCEDIMIENTO

Para la masa:

1. COMBINA LAS CLARAS DE HUEVO, POLVO PARA HORNEAR, Y LA SAL.
2. BATE HASTA QUE ACLARE, Y QUEDE ESPONJADO.
3. AGREGA BATIENDO LAS YEMAS DE HUEVO, AZÚCAR, Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA PARA COMBINAR.
4. AGREGA LA MANTEQUILLA DERRETIDA E INCORPORA CON UNA ESPÁTULA.
5. AGREGA LA HARINA EN 2 PARTES Y MEZCLA CON LA ESPÁTULA PARA INCORPORAR.

6. SIRVE LA MEZCLA EN LOS RECIPIENTES PARA CUPCAKES.
7. HORNEA POR EN HORNO PRECALENTADO A 325 °F / 163 °C DURANTE 25 MINUTOS.
8. RETIRA DEL HORNO Y AGUJERA LOS CUPCAKES POR ENCIMA CON UN TENEDOR.
9. AGREGA LA MEZCLA DE LECHE Y DECORA.

Para la leche:

1. COMBINA LA LECHE CONDENSADA, LECHE EVAPORADA Y CREMA PARA BATIR.
2. AGREGA ESTA MEZCLA EN LOS CUPCAKES POCO A POCO Y REPITE EL PROCESO HASTA TERMINAR CON LA MEZCLA.
3. DEJA QUE ABSORBAN LA MEZCLA POR AL MENOS 30 MINUTOS.

Para decorar:

1. SIRVE LA CREMA BATIDA EN UN RECIPIENTE Y BATE MIENTRAS LENTAMENTE AÑADES EL AZÚCAR GLASS.
2. BATE HASTA QUE LA CREMA ESPONJE.
3. SIRVE CON UNA MANGA PASTELERA SOBRE LOS CUPCAKES.
4. DECORA CON FRESAS Y CANELA.