

- Cupcakes de chocolate -



INGREDIENTES

Para los cupcakes:

2 TAZAS DE HARINA

2 HUEVOS

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR

1/2 TAZA DE ACEITE

1/3 DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1/2 TAZA DE LECHE

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

UNA PIZCA DE SAL

6 CAPACILLOS PARA CUPCAKES

Para el betún de mantequilla:

113 G DE MANTEQUILLA

87.5 G DE MANTECA VEGETAL

350 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CDA. DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

MANGAS PASTELERAS

BOQUILLA #805

PROCEDIMIENTO

Para los cupcakes:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. EN UN BOWL REVUELVE TODOS LOS INGREDIENTES SECOS: LA HARINA, EL AZÚCAR, LA COCOA POSTRELICIOSO, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL.
3. AGREGA A LA MEZCLA ANTERIOR LOS HUEVOS, EL ACEITE Y LA LECHE, BATE HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN

INCORPORADO.

4. COLOCA LOS CAPACILLOS EN TU MOLDE PARA CUPCAKES.

5. LLENA CADA CAPACILLO A $\frac{3}{4}$ DE SU CAPACIDAD PARA QUE NO SE DERRAME, PUEDES USAR UNA CUCHARA DE HELADO PARA QUE SEA MÁS SENCILLO.

5. HORNEA A 180 °C POR 25 MINUTOS.

6. DÉJALOS ENFRIAR.

Para el betún de mantequilla:

1. ACREMA LA MANTEQUILLA Y LA MANTECA A VELOCIDAD BAJA.

2. CONTINÚA BATIENDO MIENTRAS INCORPORAS EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO POCO A POCO, UNA VEZ ESTÉ BIEN INTEGRADO AGREGA LA VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y BATE POR 2 MINUTOS MÁS.

3. CUANDO LOS CUPCAKES ESTÉN FRÍOS, COLOCA EL BETÚN EN UNA MANGA.

4. PARA DECORAR HAZ PRIMERO UN PEQUEÑO CONO AL CENTRO Y TÓMALO COMO BASE PARA HACER UN CONO MÁS GRANDE A SU ALREDEDOR, HASTA CUBRIRLO.