- Cupcakes navideños -

INGREDIENTES

Ingredientes para decorar:

- 12 cupcakes de chocolate o de cualquier sabor
- Duya #2, #16 y Wilton #2c
- Moñitos, esferas, estrellitas de fondant para decorar

Ingredientes para el betún:

- 2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1/4 de taza de mantequilla
- 1/4 de taza de manteca
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para el betún:

1. En un bowl vierte la mantequilla y la manteca, bate a velocidad baja.
2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa batiendo.
3. Agrega el chorrito de Vainilla Molina Cristalina, continúa batiendo hasta incorporar.
4. Separa las cantidades que necesites, agrega colorante hasta que quede del color deseado.
5. Pon el betún en una manga pastelera con duya.
6. Decora.

Para cupcakes de Santa:

- Se coloca betún blanco de base.
- Se usa duya #2 para decorado.

Para cupcakes de coronas navideñas:

- Se coloca betún blanco de base.
- Se usa duya de estrella #16 para hacer la corona alrededor del cupcake.
- Se usa duya #2 para hacer las esferas.

Para cupcakes de pino navideño:

- Se hace un copito al centro del cupcake y luego se agrega betún alrededor de este hasta formar el pino.
- Agregar esferas de fondant y estrella.
- Se usa duya Wilton #2c.

Nota: Recomendamos hacer una de esta receta para betún blanco y otra para hacer los betunes de colores, para que alcancen los 12 cupcakes.