

- Cupcake de naranja en taza -



INGREDIENTES

Para 1 mugcake:

½ NARANJA CHICA

¼ DE TAZA DE HARINA

3 CUCHARADAS DE HARINA DE ALMENDRAS

3 CUCHARADAS DE AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

¼ DE CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR

UNA PIZCA DE SAL

1 HUEVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para el frosting:

½ BARRA DE QUESO CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS

PROCEDIMIENTO

Para el cupcake:

1. CORTAR LA NARANJA A LA MITAD Y COLOCARLA EN UN TAZÓN CON 1 TAZA DE AGUA.
2. CALENTAR EN EL MICROONDAS DURANTE 6 MINUTOS.
3. DEJAR ENFRIAR.
4. PICAR O PROCESAR LA NARANJA PARA OBTENER PEQUEÑOS PEDAZOS.
5. EN UNA TAZA MEZCLAR LA MANTEQUILLA DERRETIDA, EL AZÚCAR, EL HUEVO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
6. AGREGAR LA HARINA DE ALMENDRAS Y EL POLVO PARA HORNEAR.
7. INCORPORAR LA NARANJA PROCESADA, SIN LLENAR EN SU TOTALIDAD LA TAZA.
8. LLEVAR AL MICROONDAS DE 4 A 5 MINUTOS.

9. DEJAR ENFRIAR PARA DECORAR.

Para el betún:

1. BATIR LA MANTEQUILLA EN UN TAZÓN HASTA ACREMAR.
2. AGREGAR EL QUESO CREMA Y SEGUIR BATIENDO.
3. CERNIR EL AZÚCAR GLASS E INCORPORAR POCO A POCO.
4. ECHARLE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y CONTINUAR BATIENDO.

Para decorar:

1. COLOCAR EL BETÚN EN UNA MANGA PASTELERA Y DECORAR EL MUGCAKE.
2. DECORAR CON GAJOS Y RALLADURA DE NARANJA.