

- Cups de canela con berries -



INGREDIENTES

Para los cups:

1 LATA DE MASA PARA ROLLOS DE CANELA PRE-HECHOS

Ingredientes para el relleno:

1 TAZA DE FRAMBUESAS FRESCAS O CONGELADAS

1 TAZA DE FRESAS FRESCAS O CONGELADAS, EN RODAJAS

1/2 TAZA DE ARÁNDANOS FRESCOS O CONGELADOS

1 TAZA DE AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN FRESCO

Para el frosting:

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS

½ TAZA DE MANTEQUILLA

3 CUCHARADAS DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

Para los cups:

1. CALIENTA EL HORNO A 180 °C / 360 °F. ENGRASA LOS MOLDES PARA MUFFINS CON ACEITE EN SPRAY.
2. CORTA EL TUBO DE MASA EN 8 PEDAZOS.
3. APLANA CADA PEDAZO CON UN RODILLO FORMANDO UNA “TORTILLA” Y COLOCA EN CADA MOLDE DE MUFFIN PRESIONANDO FIRMEMENTE.
4. HORNEA POR 20 MINUTOS.

Para el relleno:

EN UNA OLLA, COLOCA LAS FRESAS, FRAMBUESAS Y BLUEBERRIES, EL AZÚCAR Y EL JUGO DE LIMÓN.

CALIENTA HASTA QUE EL AZÚCAR SE DISUELVA Y SE FORME UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.

RETIRA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR.

Opcional: PUEDES AGREGAR UNA CUCHARADA DE FÉCULA DE MAÍZ PARA ESPESAR LA MEZCLA.

Para el frosting:

1. BATE LA MANTEQUILLA HASTA QUE ESTÉ SUAVE Y CREMOSITA.
2. AÁDE EL AZÚCAR GLASS, UNA TAZA A LA VEZ.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA LECHE HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA SUAVE.

¡Prepara tus cups!

RELLENA LOS CUPS CON LA MEZCLA DE BERRIES Y TERMINA CON LA CANTIDAD DE FROSTING QUE DESEES.