

## - Muffins de vainilla con tocino y maple -



### INGREDIENTES

#### Para los cupcakes:

4 1/2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

1 HUEVO

5 CUCHARADAS DE AZÚCAR MORENA

4 CUCHARADAS DE MIEL DE MAPLE

1 1/4 TAZAS DE HARINA DE TODO USO

1 CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

1/2 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

UNA PIZCA DE SAL

1/4 TAZA DE LECHE

3/4 DE TAZA DE TOCINO PICADO, GUISADO DORADITO (RESERVAR LA GRASA)

1/2 CUCHARADA DE GRASA DE TOCINO (REFRIGERAR HASTA UTILIZAR)

### **Para el frosting:**

1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL

4 TAZAS DE AZÚCAR GLASS, CERNIDA

3 CUCHARADAS DE MEDIA CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

### **Para el topping:**

3/4 TAZA DE TOCINO CORTADO EN TROZOS MEDIANOS, GUISADOS Y DORADITOS

3 CUCHARADAS DE MIEL DE MAPLE

## **PROCEDIMIENTO**

## **Pasos para los cupcakes:**

1. COCINA EL TOCINO EN UN SARTÉN Y GUARDA LA GRASA EN EL REFRIGERADOR HASTA QUE ESTÉ SÓLIDA.
2. EN UN BOWL MEDIANO, BATE LA MANTEQUILLA Y LA GRASA DE TOCINO HASTA QUE QUEDE CREMOSO.
3. AÑADE EL AZÚCAR MORENA, LA MIEL DE MAPLE Y MEZCLA BIEN.
4. AGREGA EL HUEVO, VAINILLA MOLINA Y CONTINÚA BATIENDO.
5. EN UN BOWL APARTE, MEZCLA LA HARINA TAMIZADA, LA SAL, EL POLVO PARA HORNEAR Y EL BICARBONATO DE SODIO.
6. AÑADE UN POCO DE LA MEZCLA DE HARINA A LA MEZCLA DE MANTEQUILLA.
7. INCORPORA UN POCO DE LECHE, CONTINÚA AÑADIENDO LA MEZCLA DE HARINA ALTERNANDO CON LA LECHE HASTA QUE SE TERMINEN.
8. AGREGA LOS TROCITOS PICADOS DE TOCINO A LA MEZCLA.
9. ECHA LA MEZCLA EN EL MOLDE DE CUPCAKES Y COCINA POR 180° C DE 18 A 22 MINUTOS, O HASTA QUE INSERTES UN PALILLO DE DIENTE Y SALGA LIMPIO.
10. DEJA ENFRIAR PARA PODER DECORAR.

## **Pasos para el frosting:**

1. EN UN RECIPIENTE GRANDE BATE LA MANTEQUILLA A VELOCIDAD ALTA HASTA QUE QUEDE SUAVE, APROXIMADAMENTE UNOS 2-3 MINUTOS.
2. AGREGA LA MITAD DE LA CANTIDAD DE AZÚCAR Y BATE A VELOCIDAD ALTA POR UNOS 2-3 MINUTOS.
3. LUEGO, AGREGA EL RESTO DEL AZÚCAR Y VUELVE A BATIR A VELOCIDAD ALTA POR OTROS 2-3 MINUTOS.
4. RASPA EL INTERIOR DEL RECIPIENTE PARA QUE LOS INGREDIENTES QUEDEN BIEN INCORPORADOS.
5. AGREGA LA MEDIA CREMA, VAINILLA MOLINA Y BATE POR 1-2 MINUTOS.
6. DECORA CON EL BUTTERCREAM, UN TROZO DE TOCINO Y UN POCO DE MIEL DE MAPLE.