

- Ramo de cupcakes de chocolate -



INGREDIENTES

Para los cupcakes:

6 TAZAS DE HARINA

6 HUEVOS

2 3/4 DE TAZAS DE AZÚCAR

1 1/2 TAZAS DE ACEITE

1 TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 1/2 TAZAS DE LECHE

3 CUCHARADITAS DE POLVO PARA HORNEAR

UNA PIZCA DE SAL

18 CAPACILLOS PARA CUPCAKES

Para la decoración:

250 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

250 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

8 GOTAS DE COLORANTE ROJO

1 MACETA GRANDE

BASE DE OASIS

PALILLOS (2-3 POR CADA CUPCAKE)

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 decorar:

1. ACREMA LA MANTEQUILLA HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA DE POMADA.
2. POCO A POCO AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO MIENTRAS CONTINUÁS BATIENDO.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA E INTÉGRALO A LA MEZCLA.
4. AGREGA EL COLORANTE NECESARIO PARA ALCANZAR EL COLOR QUE DESEAS Y MEZCLA HASTA QUE SE VEA UNIFORME.
5. COLOCA LA BASE DE OASIS DENTRO DE LA MACETA DE MANERA QUE SOBRESALGA DEL BORDE.
6. ENCAJA DOS PALILLOS EN LA BASE E INSERTA UN CUPCAKE EN ELLOS, REPITE CON EL RESTO DE LOS CUPCAKES, TRATA DE QUE QUEDEN LO MÁS JUNTOS POSIBLE PARA OCULTAR LA BASE Y QUE TU RAMO SE VEA FRONDOSO.
7. VIERTE LA MEZCLA DE BETÚN EN UNA MANGA CON DUYA DE ESTRELLA Y DECORA CON MOVIMIENTOS CIRCULARES.