

- Cupcakes de piñata -



INGREDIENTES

Ingredientes para los cupcakes:

1 $\frac{3}{4}$ TAZAS DE HARINA PARA HORNEAR

$\frac{3}{4}$ DE CUCHARADITA DE LEVADURA EN POLVO

$\frac{1}{4}$ DE CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

$\frac{1}{4}$ DE CUCHARADITA DE SAL

$\frac{1}{2}$ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA A TEMPERATURA AMBIENTE

1 TAZA DE AZÚCAR GRANULADA

3 CLARAS DE HUEVO GRANDES, A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

½ TAZA DE CREMA AGRIA ENTERA A TEMPERATURA AMBIENTE

½ TAZA DE LECHE ENTERA A TEMPERATURA AMBIENTE

Ingredientes para el betún de vainilla:

1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA A TEMPERATURA AMBIENTE

4 - 5 TAZAS DE AZÚCAR GLASS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PIZCA DE SAL

Para decorar:

BUTTERCREAM DE VAINILLA

½ TAZA DE SPRINKLES PIÑATA DELUX, PARA EL RELLENO

PROCEDIMIENTO

Para los cupcakes:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 350°F (177°C). ACOMODA UN MOLDE PARA CUPCAKES CON CAPACILLOS.
2. EN UN BOWL MEZCLA CON BATIDOR DE GLOBO LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR, EL BICARBONATO DE SODIO Y LA SAL. RESERVA.

3. EN OTRO BOWL BATE LA MANTEQUILLA A ALTA VELOCIDAD HASTA QUE ESTÉ SUAVE Y CREMOSA.
4. AÑADE EL AZÚCAR Y BATE A ALTA VELOCIDAD DURANTE 2 MINUTOS HASTA QUE ESTÉ CREMOSO. RASPE LOS LADOS Y EL FONDO DEL BOWL CON UNA ESPÁTULA DE GOMA CUANDO SEA NECESARIO.
5. AÑADE LAS CLARAS DE HUEVO Y VAINILLA MOLINA.
6. BATE A VELOCIDAD MEDIA-ALTA HASTA QUE SE COMBINEN, Y LUEGO INCORPORA LA CREMA AGRIA.
7. CON LA BATIDORA A BAJA VELOCIDAD, AGREGA LOS INGREDIENTES SECOS HASTA QUE SE INCORPOREN. CON LA BATIDORA TODAVÍA A BAJA VELOCIDAD, VIERTES POCO A POCO LA LECHE HASTA QUE SE INCORPORE. NO MEZCLE DEMASIADO. LA MASA SERÁ LIGERAMENTE ESPESA.
8. VIERTES LA MASA EN LOS MOLDES CON UNA CUCHARA, HASTA 2/3 DE SU CAPACIDAD.
9. HORNEA DURANTE 20 MINUTOS, O HASTA QUE UN PALILLO INSERTADO EN EL CENTRO SALGA LIMPIO.
10. DEJA QUE LOS CUPCAKES SE ENFRÍEN EN EL MOLDE DURANTE 10 MINUTOS Y LUEGO SÁQUELOS DEL MOLDE PARA QUE SE ENFRÍEN COMPLETAMENTE.

Para rellenar los cupakes:

1. CORTA CON UN CHUCHILLO UN CÍRCULO EN EL CENTRO DEL CUPCAKE.
2. ESTE TROZO QUE HAS SACADO TENDRÁ LA FORMA DE UN CONO.
3. COLOCA APROXIMADAMENTE UNA CUCHARADITA SPRINKLES DENTRO DEL AGUJERO.
4. CORTA EL EXTREMO PUNTIAGUDO DEL TROZO DE CUPCAKE PARA FORMAR UN TAPONCITO Y COLÓCALO ENCIMA DE LOS SPRINKLES.
5. HAZ LO MISMO CON TODOS LOS CUPCAKES.
6. DECORA CON EL BETÚN DE VAINILLA Y AGREGA MÁS SPRINKLES ENCIMA.