

- Cupcakes de naranja -



INGREDIENTES

PARA LOS CUPCAKES:

3 PIEZAS DE HUEVO

200 G DE HARINA

125 G DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

200 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOSO

EL JUGO DE 2 NARANJAS

RALLADURA DE UNA NARANJA

1 ½ CUCHARADAS DE POLVO PARA HORNEAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

9 CAPACILLOS

9 RODAJAS DE NARANJA DESHIDRATADA

PARA EL FROSTING:

180 G DE QUESO CREMA

90 G DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

¼ DE TAZA DE JUGO DE NARANJA

2-4 GOTAS DE COLORANTE EN GEL COLOR NARANJA

PROCEDIMIENTO

1. PREPARA PRIMERO EL FROSTING. ACREMA LA MANTEQUILLA Y EL QUESO CON LA BATIDORA.
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y SIGUE BATIENDO HASTA QUE SE INTEGRE BIEN.
3. AÑADE EL JUGO DE NARANJA Y BATE HASTA INCORPORARLO.
4. DIVIDE EL FROSTING EN DOS PARTES Y PINTA UNA DE ELLA CON COLORANTE ANARANJADO HASTA OBTENER EL TONO QUE DESEAS, NOSOTROS USAMOS 2 GOTAS PARA OBTENER UN TONO PASTEL.
5. COLOCA CADA COLOR DEL FROSTING EN UNA MANGA PASTELERA Y LUEGO COLOCA AMBAS MANGAS EN OTRA MÁS GRANDE CON UNA DUYA DE ESTRELLA.
6. REFRIGERA LA MANGA CON EL FROSTING DURANTE AL MENOS UNA HORA, MIENTRAS PUEDES PREPARAR LOS CUPCAKES.

7. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
8. ACREMA LA MANTEQUILLA CON UNA BATIDORA, AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y BATE HASTA INTEGRARLO TODO.
9. AGREGA LAS PIEZAS DE HUEVO UNA A UNA SIN DEJAR DE BATIR.
10. INCORPORA POCO A POCO LA HARINA TAMIZADA Y EL POLVO PARA HORNEAR, MIENTRAS SIGUES BATIENDO.
11. CUANDO ESTÉ BIEN INCORPORADO AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, EL JUGO Y LA RALLADURA DE NARANJA Y BATE HASTA TENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
12. COLOCA LOS CAPACILLOS EN UN MOLDE PARA CUPCAKES Y LLENA $\frac{3}{4}$ DE CADA UNO CON LA MASA, PUEDES HACERLO CON UNA CUCHARA DE HELADO.
13. HORNEA 180°C POR 22 MINUTOS APROX.

14.

ESPERA A QUE SE ENFRÍEN LOS CUPCAKES Y DECORA CON EL FROSTING.

Dale el toque final con una rodaja de naranja deshidratada en cada cupcake.