

- Cupcakes de margarita con fresa y limón -



INGREDIENTES

PARA LOS CUPCAKES:

2 TAZAS DE FRESAS FRESCAS

1 ½ TAZAS DE AZÚCAR, DIVIDIDAS

2 HUEVOS

½ TAZA DE MANTEQUILLA, SIN SAL, ABLANDADA

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

½ CUCHARADITA DE SAL

2 TAZAS DE HARINA

PARA EL GLASEADO:

¾ DE TAZA DE MANTEQUILLA ABLANDADA

¼ DE TAZA DE JUGO DE LIMÓN

1 CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN

3 ½-4 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2-3 CUCHARADAS DE LECHE

PARA DECORAR

RALLADURA DE LIMÓN

FRESAS

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y ENGRASA LOS MOLDES PARA CUPCAKES.
2. TRITURA LAS FRESAS CON 1/2 TAZA DE AZÚCAR.
3. EN OTRO BOWL, BATE LA MANTEQUILLA CON EL RESTO DEL AZÚCAR.
4. INCORPORA LOS HUEVOS, LA SAL Y EL CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
5. POCO A POCO AÑADE LA MEZCLA DE LAS FRESAS Y LA HARINA, BATE HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA.
6. VIERTE LA MEZCLA EN MOLDES PARA CUPCAKES Y HORNEA DE 16 A 18 MINUTOS.
7. EN OTRO RECIPIENTE, BATE LA MANTEQUILLA, EL JUGO DE LIMÓN Y LA RALLADURA DE LIMÓN, AÑADE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA LECHE HASTA OBTENER UNA MEZCLA SUAVE Y CREMOSA.
8. CUANDO LOS CUPCAKES ESTÉN COMPLETAMENTE FRÍOS, DECORA LA PARTE SUPERIOR CON LA CREMA Y AGREGA FRESAS Y RODAJAS DE LIMÓN Y UN POCO DE RALLADURA.