

- Cupcakes red velvet sin gluten con frosting de mantequilla -



INGREDIENTES

PARA LOS CUPCAKES:

1 1/2 TAZAS DE HARINA SIN GLUTEN

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

1/2 TAZA DE HARINA DE ALMENDRAS

3 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

1 1/2 CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR

1/4 DE CUCHARADITA DE SAL

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR DE COCO

3 PIEZAS DE HUEVO

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1/2 TAZA DE LECHE CON 3 GOTAS DE LIMÓN

2-3 CUCHARADITAS DE COLORANTE ROJO EN GEL

PARA EL FROSTING DE MANTEQUILLA:

2 BARRAS DE MANTEQUILLA SIN SAL

1/3 TAZA DE MANTECA VEGETAL

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

3-4 CUCHARADAS DE LECHE

PROCEDIMIENTO

PARA LOS CUPCAKES:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 175 °C Y COLOCA EN TU MOLDE 12 CAPACILLOS.
2. BATE EN UN BOWL GRANDE EL AZÚCAR DE COCO, LAS PIEZAS DE HUEVO, LA LECHE CON 3 GOTAS DE LIMÓN, LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
3. AÑADE EL COLORANTE ROJO Y VUELVE A REPETIR EL PROCESO.
4. AGREGA EL RESTO DE LOS INGREDIENTES Y MEZCLA HASTA QUE ESTÉN TOTALMENTE INTEGRADOS.
5. VIERTE LA MEZCLA A LOS CAPACILLOS Y HORNEA LOS CUPCAKES DURANTE 20 MINUTOS.
6. DEJA QUE LOS CUPCAKES SE ENFRÍEN DENTRO DE LOS MOLDES PARA MUFFINS DURANTE UNOS 10 MINUTOS. SACA LOS CUPCAKES DE LOS MOLDES Y DÉJALOS ENFRIAR COMPLETAMENTE EN UNA REJILLA DURANTE APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.

PARA EL FROSTING:

7. BATE LA MANTEQUILLA Y LA MANTECA VEGETAL HASTA OBTENER UNA MEZCLA ESPONJOSA.

8. ÉCHALE UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA JUNTO CON EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA QUE ESTÉ INTEGRADO.

9. VIERTE EL FROSTING A UNA MANGA PASTELERA Y DECORA LOS CUPCAKES.

10. SI LO DESEAS PUEDES AGREGAR SPRINKLES.

11. ¡DISFRUTA!