

## - Cupcakes de lavanda -



### INGREDIENTES

1 TAZA DE HARINA

½ TAZA DE AZÚCAR

½ CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

¼ DE CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

1/2 CUCHARADA DE CAPULLOS DE LAVANDA

□ DE CUCHARADITA DE SAL

½ TAZA DE SUERO DE MANTEQUILLA

2 CUCHARADAS DE LECHE

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

¼ DE CUCHARADITA DE EXTRACTO DE LAVANDA

¼ DE TAZA DE ACEITE VEGETAL

2 CLARAS DE HUEVO

PARA EL FROSTING:

1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN

1 CUCHARADA DE RALLADURA DE LIMÓN

2 CUCHARADAS DE LECHE

COLORANTE VEGETAL LILA

## PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y COLOCA CAPACILLOS EN UN MOLDE DE CUPCAKES.
2. EN UN TAZÓN MEDIANO, BATE LA HARINA, EL AZÚCAR, EL POLVO DE HORNEAR, EL BICARBONATO DE SODIO, LOS CAPULLOS DE LAVANDA Y LA SAL.
3. CUANDO ESTÉN BIEN INTEGRADOS, AÑADE EL BUTTERMILK, LA LECHE, EL EXTRACTO DE LAVANDA, EL ACEITE Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA Y VUELVE A BATIR.
4. POR APARTE, BATE LAS CLARAS DE HUEVO HASTA OBTENER PICOS FIRMES.
5. INTÉGRALOS SUAVEMENTE A LA MASA CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.
6. VIERTE LA MASA EN LOS CAPACILLOS HASTA 2/3 DE SU CAPACIDAD.
7. HORNEA DURANTE 20 MINUTOS O HASTA QUE ADQUIERAN UN LIGERO TONO DORADO.

PARA EL FROSTING:

8. EN EL BOWL, BATE LA MANTEQUILLA HASTA ACREMARLA.

9. AÑADE EL JUGO DE LIMÓN, LA RALLADURA DE LIMÓN, LA SAL Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA LECHE Y BATE A BAJA VELOCIDAD HASTA QUE LA MAYOR PARTE DEL AZÚCAR HAYA SIDO ABSORBIDA POR LA MANTEQUILLA.

10. CUANDO OBTENGAS UNA MEZCLA ESPONJOSA AÑADE 2 GOTAS DE COLORANTE VEGETAL LILA.

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

12. PARA DECORAR PUEDES AÑADIR UNAS RAMITAS DE LAVANDA.

13. ¡DISFRUTA!