

CUPCAKES DE VAINILLA Y CHOCOLATE

DESAYUNOS Y MERIENDAS



INGREDIENTES

12 PERSONAS

- 25 g de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura
- 125 g de azúcar
- 125 g de mantequilla sin sal Castillo de Holanda
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche a temperatura ambiente
- 1 cucharadita y media de extracto puro de vainilla

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE

- 175 g de chocolate negro 70 %
- 225 g de mantequilla sin sal Castillo a temperatura ambiente
- 1 cucharada de leche a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 250 g de azúcar glass tamizada

PREPARACIÓN

1. Pre calentamos el horno a 160 ° y engrasamos un molde de magdalenas o lo cubrimos con cápsulas de papel.
2. Batimos la mantequilla con el azúcar unos 2-3 minutos.
3. Añadimos los huevos batidos con la vainilla.
4. Agregamos la harina tamizada con la levadura.
5. Añadimos la leche y volvemos a batir.
6. Repartimos la mezcla en el molde y horneamos durante 20-25 minutos.
7. Los dejamos 5 minutos en el molde y luego los dejamos enfriar sobre una rejilla.

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE

1. Derretimos el chocolate y lo dejamos enfriar.
2. Mezclamos en un bol con la batidora de varillas eléctrica la mantequilla, leche y azúcar glass.
3. Añade el chocolate, ya frío y vuelve a batir.

