



Fuente
rectangular
Contemporánea



CUPCAKES

DE VAINILLA CON FROSTING
DE CHOCOLATE



12 porciones



1 h 30 min



Función de Horno
Masas

INGREDIENTES

Para los cupcakes:

100 gr. manteca a temperatura ambiente
100 gr. azúcar
2 un. huevo
1 cda. esencia vainilla
100 gr. harina 0000
½ cdita. sal
1 cda. polvo hornear

Para el frosting:

250 gr. chocolate semiamargo picado
250 cc. crema leche
50 gr. manteca a temperatura ambiente
c/n sprinkles

PREPARACIÓN

Para los cupcakes batimos la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa. Incorporamos los huevos de a uno y la esencia y seguimos batiendo. Agregamos la harina, la sal y el polvo de hornear e integramos el batido con una espátula.

Colocamos la preparación en los pirotines. Cocinamos con la pieza tapada a fuego mínimo durante 30'.

Para el frosting volcamos la crema hirviendo sobre el chocolate picado. Esperamos 2' y batimos con batidor de mano. Agregamos la manteca y seguimos batiendo hasta obtener una crema homogénea. Dejamos enfriar y batimos nuevamente con batidor de mano hasta que tenga la consistencia deseada para decorar.

Decoramos los cupcakes con el frosting y sprinkles de colores.