

Cupcakes de Calabaza

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar rubia: 1 y 1/4 Taza

Huevos: 2 Unidades

Jengibre: 1 cdita

Miel: 2 cdas

Puré de calabaza: 1 y 1/2 Taza

Harina: 1 y 1/2 Taza

Canela: 1 cdita

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Mantequilla: 1 Taza

Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdita

Sal: 1 Pizca

Frosting

Semillas De Calabaza: 1/2 Taza

Mermelada de zapallo: c/n

Queso Crema: 250 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 1 ½ taza de *harina*, 1 ½ de polvo de hornear y pizca de sal
- Reservar.
- En otro bol mezclar ½ taza de *mantequilla* pomada, 1 ¼ taza de azúcar rubia, 2 cucharadas de miel e incorporar 2 huevos de a uno
- Cuando los ingredientes estén integrados añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla, 1 cucharadita de *jengibre* molido, 1 cucharadita de canela y 1 ½ taza de puré de **calabaza**.
- Agregar a la mezcla de huevos y *calabaza* los secos reservados de a poco.
- Llevar esta mezcla a molde de muffins con pirotines y cocinar en horno a 180 °C por 15 minutos aproximadamente.

Armado

- Ahuecar el centro de cada *cupcake*, rellenar con mermelada de *zapallo* y decorar con queso *crema* tipo americano en manga y semillas de *zapallo* por encima.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/cupcake-de-calabaza>