

# Cupcake de Chocolate y Remolacha

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

Azúcar mascabo: 350 Gramos Chips de Chocolate: 150 Gramos Crema de leche: 150 Gramos Especias de pastelería: 1/2 cda

Huevo: 200 Gramos

Polvo de hornear: 20 Gramos

Sal: 1 Pizca

Bicarbonato De Sodio: 20 Gramos

Chocolate: 200 Gramos Esencia De Vainilla: c/n

Harina integral superfina: 400 Gramos

Manteca: 250 Gramos

Remolacha hervida: 500 Gramos

Yogur natural: 100 Gramos

#### Crema de chocolate

Azucar impalpable: 200 GramosCacao: 50 GramosChocolate Semiamargo: 100 GramosManteca: 75 Gramos

Pasta de avellanas y cacao: 150 Gramos Queso Crema: 250 Gramos

## Preparación de la Receta

## **Cupcakes**

- Batir huevos y azúcar a punto cinta
- Verter manteca fundida sobre chocolate picado, dejar unos minutos y mezclar hasta homogeneizar
- Tamizar harina integral superfina, bicarbonato de sodio, especias de pastelería y polvo de hornear
- En un bowl mezclar el batido de huevos, esencia de vainilla, pizca de sal, el chocolate fundido, los secos tamizados, crema de leche, yogur natural, remolacha hervida rallada y chips de chocolate hasta integrar de manera homogénea
- Llenar con esta mezcla pirotines de cupcakes grandes hasta ¾ de su capacidad y hornear a 180° C por 30 minutos

#### Crema de chocolate

- Batir manteca pomada, queso crema hasta unir
- Tamizar cacao y azúcar impalpable.
- Incorporar lo tamizado al cremado añadiendo pasta de avellanas con *chocolate*, *chocolate* semi amargo fundido y seguir batiendo hasta integrar

### **Armado**

- Con cuchara de helado colocar una porción abundante sobre cada **cupcake** y con una cuchara caliente dar la forma de la decoración
- Terminar con rulos de chocolate y un macarrón para decorar

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cupcake-de-chocolate-y-remolacha