

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 Gramos
Chocolate Semiamargo: 100 Gramos
Pasta de avellanas y cacao: 150 Gramos

Cacao: 50 Gramos
Manteca: 75 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 $\frac{3}{4}$ 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>