# Cupcake de chocolate

## Ingredientes

### Para el buttercream de cacao:

**Azucar impalpable**: 6 Tallos
**Cacao en Polvo**: 50 g
**Manteca pomada**: 225 g
**Leche**: 1/4 Taza

### Para el buttermilk (suero de leche):

**Leche**: 250 cc
**Harina**: 1 Taza
**Vinagre**: 2 cdas.

### Para el cupcake:

**Bicarbonato De Sodio**: 1 cdita.
**Chocolate semiamargo fundido**: 110 g
**Azucar**: 1/2 Taza
**Manteca pomada**: 110 g
**Huevos**: 2 Unidades
**Extracto de vainilla**: 1 cdita.
**Harina**: 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Para el buttermilk (suero de leche)

- Agregamos 2 cucharadas de *vinagre* en 250 cc de leche entera a temperatura ambiente
- Reservamos.

### Para el buttercream de cacao

- En primer lugar, colocamos en un bol 6 tazas de azúcar impalpable y vamos incorporando 225 g de *manteca* pomada
- Trabajamos con espátula
- Luego, agregamos 50 g de cacao en polvo cernido y ¼ taza de leche a temperatura ambiente para aligerar la mezcla.
- Colocamos en manga con *boquilla* rizada y llevamos a frío por 5 minutos.

## Para el cupcake

- En un bol mezclamos 110 g de *manteca* pomada con ½ taza de azúcar hasta obtener una *crema* de *manteca*.
- Incorporamos 2 huevos a la preparación y trabajamos con batidor hasta unificar todo.
- Cernimos 1 taza de *harina* con 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- Reservamos.
- Incorporamos a la mezcla **chocolate** semi amargo fundido.
- Luego, agregamos *harina* cernida en 3 veces intercalando con el suero de leche y el extracto de vainilla
- Seguidamente, llenamos una manga y llevar a frío por 10 minutos.
- Colocamos la masa en los moldes con pirotines y cocinar en horno 180° por 20 minutos.
- Terminamos decorando con buttercream de cacao

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