

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 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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>