

# Cupcake doble chocolate



## Ingredientes

**Bicarbonato De Sodio:** 1 cdita.

**Esencia De Vainilla:** 1 cda.

**Cacao Amargo:** 40 g

**Crema de leche:** 120 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** 250 g

**Aceite De Maíz:** 110 Ml.

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Manteca:** 120 g

**Azucar:** 400 grs.

**Chips de Chocolate:** 150 g

**Sal fina:** Una pizca

**Agua Caliente:** 240 cc

## Frosting

**Manteca:** 220 g

**Leche Condensada:** 1 Lata

**Chocolate semi amargo:** 240 g

**Vainilla:** 1 cda.

**Sal fina:** Una pizca

**Yema de huevo:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Llevamos al fuego en una olla 240 cc de agua con 40 g de cacao amargo
- Mezclamos y cuando se llegue al primer hervor retiramos del fuego y añadimos 120 g de *manteca* y 110 ml de aceite de maíz
- Unimos con un batidor de alambre y dejamos que entibie
- Reservamos.
- Mezclamos 120 g de *crema* de leche con 1 cda de *jugo de limón*
- Reservamos.
- En un bol tamizamos 250 g de *harina* con 1 pizca de bicarbonato de sodio, una pizca de sal y 400 g de azúcar.

- En el centro del bol incorporamos 2 huevos, la *crema* con *limón* reservada, una cucharada de esencia de vainilla y el *almíbar* de cacao reservado
- Trabajamos con un batidor de alambre y añadimos 150 g de chips de **chocolate**.
- Con la ayuda de una manga llenamos los pirotines colocados en un molde de muffins
- (Llenamos hasta 1 cm por debajo del borde).
- Llevamos al horno a 180°C durante 15 minutos.

## Para el frosting

- En una olla calentamos 1 lata de leche condensada con 2 yemas y cocinamos hasta que llegue al primer hervor (83°C).
- Retiramos del fuego, batimos enérgicamente y volcamos sobre 240 g de *chocolate* cobertura.
- Dejamos 30 segundos y luego con batidor de alambre trabajamos hasta homogeneizar.
- Llevamos a una batidora y trabajamos con lira hasta bajar un poco la temperatura
- Agregamos 220 g de *manteca* en cubos y continuamos con la lira hasta unir todo.
- Colocamos en una manga y decoramos los cupcakes con *boquilla* rizada.
- Terminamos con lajas de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cupcake-doble-chocolate>