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 (83ºC).
- 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