Cupcakes con Variedad de Cremas Vegetales

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Base de crema vegetal

Aceite de coco neutro: 90 c.c.
Esencia de vainilla natural: 45 c.c.
Leche de almendras: ccc
Azúcar integral: 240 Gramos
Leche de almendras: 90 c.c.
Tofu: 660 Gramos

Masa de cupcakes

Aceite de girasol: 300 c.c.
Esencia de vainilla natural: 25 c.c.
Harina integral: 375 Gramos
Polvo de hornear: 18 Gramos
Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca
Azúcar integral: 375 Gramos
Fecula De Maiz: 45 Gramos
Leche de castañas de cajú: 150 Gramos
Ralladura de naranja: 20 Gramos
Tofu: 225 Gramos

Primer sabor

Cacao en Polvo: c/n
Semillas de zapallo: c/n
Nibs de cacao: c/n

Segundo sabor

Aceite esencial de menta: c/n
Espirulina: c/n
Polen granulado: c/n
Pistachos: c/n

Tercer sabor

Coco rallado: c/n
Merengue vegano: c/n

Preparación de la Receta

- **Masa de cupcakes**
- Colocar en un bowl el aceite, el azúcar, la ralladura de *naranja* y mezclar hasta integrar.
- Incorporar el *tofu* previamente licuado con la leche de castañas, la esencia de vainilla y por último azúcar integral, *harina* integral, polvo de hornear, sal rosada y fécula de maíz (todo tamizado).
- Añadir ralladura de *naranja*, esencia de vainilla, homogeneizar y colocar la preparación en una manga.
- Rellenar los pirotines a ¾. de su capacidad y hornear a 160 grados por 15 minutos.

Crema vegetal

- Licuar *tofu*, azúcar integral, esencia de vainilla, aceite de coco, leche de almendras hasta obtener una *crema* lisa.
- Dividir en tres partes y saborizar con los 3 sabores

Sabor 1

- Mezclar la *crema* vegetal con cacao tamizado y enfriar

Sabor 2

- Mezclar la *crema* vegetal con espirulina y esencia esencial de *menta* y enfriar

Sabor 3

- Mezclar la *crema* vegetal con coco rallado y reservar en frío.

Armado

- Colocar los 3 sabores de *crema* en mangas y colocar los cupcakes.
- Terminar decorando con nibs de cacao y semillas de *zapallo* el sabor 1, con pistachos picados y polen granulado el sabor 2 y con merengues crocantes veganos el sabor 3

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-con-variedad-de-cremas-vegetales