

Cupcakes de oliva negra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para decorar:

Crujientes de pan:

Olivas Negras: 3 Unidades

Para la mantequilla de curry:

Curry en polvo: 1 cda

Mantequilla en pomada: 150 g

Para los cupcakes:

Azúcar: 100 g

Huevos: 3 Unidades

Harina común: 150 g

Aceite De Oliva: 100 MI.

Levadura química: 5 g

Pasta de aceitunas negras: 75 g

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Para comenzar, mezclamos la harina, los huevos, la *levadura*, el azúcar, la pasta de aceitunas negras, el aceite de oliva y una pizca de sal.
- Preparamos una bandeja de cupcakes y colocamos las cápsulas de papel.
- Luego, vertemos la mezcla en una manga pastelera y rellenamos $\frac{3}{4}$ partes de cada cápsula.
- Horneamos durante 7 minutos a un horno precalentado a 180°C. Los dejamos enfriar sobre una rejilla.
- Para el frosting, batimos la mantequilla hasta que esté pomada y el curry en polvo y lo colocamos en una manga con *boquilla* rizada.
- Cuando los cupcakes estén fríos, los decoramos con la mantequilla de *curry*, los crujientes de pan y los trozos de oliva negra.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-aceitunas-negras>