

Cupcakes de Banana y Caramelo



Ingredientes

Leche: 140 cc

Huevos: 2 Unidades

Puré de bananas: 100 g

Sal fina: Pizca

Harina 0000: 250 g

Manteca: 110 g

Azúcar mascabado: 200 g

Polvo leudante: 15 g

Manteca de maní: 110 g

Frosting

Esencia De Vainilla: 1 cda.

Crema para batir: 110 grs.

Puré de bananas caramelizadas: 110 grs

Preparación de la Receta

Para los cupcakes

en una batidora con lira, mezclamos 110 g de manteca pomada con 110 g de manteca de maní

- Incorporamos 200 g de azúcar mascavo y blanqueamos.
- Agregamos 100 g de puré de bananas y 2 huevos.
- Tamizamos 250 de *harina* con 15 g de polvo *leudante* y una pizca de sal
- Reservamos.
- Añadimos una mitad de los secos reservado, 140 cc de leche y trabajamos hasta unir.
- Agregamos la otra mitad de los secos, batimos enérgicamente los últimos 30 segundos y pasamos a una manga.
- Llenamos los pirotines (hasta 1 cm del borde) y en un molde de muffins llevamos al horno a 180°C durante 15 minutos.

Para el frosting

- Batimos 110 g de *crema* de leche, aromatizamos con 1 cda de esencia de vainilla.
- Incorporamos 100 g de puré de bananas caramelizadas.
- Cuando obtengamos la consistencia deseada, llevamos a una manga y decoramos los cupcakes.
- Terminamos con una *rodaja* de **banana** caramelizada.

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