

Cupcakes de banana y chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.

Azúcar blanco: 75 g

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 225 g

Chips de Chocolate: A gusto

Nueces picadas: 100 g

Azúcar moreno: 75 g

Bananas grandes maduras: 3 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 100 Ml.

Canela: 1 cdita.

Para decorar:

Banana deshidratada:

Para la crema de chocolate negro:

Manteca: 115 g

Cacao en polvo sin azúcar: 85 g

Azucar glasé: 425 g

Leche semidescremada: 105 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la masa de los cupcakes

Para ello

- Tamizamos la *harina* con el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela.
- En otro bol, mezclamos el aceite con el azúcar blanco y moreno
- Añadimos los huevos y batimos

- Incorporamos la *harina* tamizada con los impulsores y la canela y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.
- Una vez eliminados los grumos, añadimos la **banana** pisada en pequeños trozos y mezclamos
- Incorporamos las nueces y los chips de **chocolate**.
- Rellenamos 2/3 de cada uno de los 12 moldes con esta mezcla y les incorporamos chips de *chocolate* por encima
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.
- Pasado ese tiempo, retiramos del horno y los dejamos sobre una rejilla para que se enfríen.
- Mientras tanto, preparamos la buttercream

Para ello

en un bol, tamizamos el azúcar

- Car glasé con el cacao y los mezclamos con la *manteca* pomada y la leche
- Batimos con la batidora a velocidad baja durante 1 minuto y luego otros 2 minutos a velocidad alta hasta lograr una buttercream cremosa y de *color chocolate* intenso.
- Antes de decorarlos, esparcimos con un cuchillo una ligera capa de buttercream en la superficie de los cupcakes para tapar el *bizcocho*.
- Luego, colocamos la buttercream en una manga pastelera con una *boquilla* de estrella abierta grande y los decoramos realizando círculos empezando por el centro del *cupcake*.
- Terminamos decorando nuestros cupcakes con la *banana* deshidratada y servimos.

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