# Cupcakes de cacahuate y vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Crema de mantequilla

**Azucar**: 150 grs.
**Mantequilla fría**: 180 g
**Claras**: 180 grs.
**Cremor tártaro**: 1 g

### Cup cakes de crema de cacahuate

**Leche**: 110 cc
**Crema de cacahuate**: 180 grs.
**Harina**: 140 grs.
**Azucar morena**: 190 grs.
**Mantequilla pomada**: 70 g
**Esencia De Vainilla**: 12 cc
**Huevos**: 50 grs.
**Sal**: 2 g
**Polvo para hornear**: 2 grs.

### Cup cakes de vainilla

**Esencia De Vainilla**: 10 cc
**Huevos**: 300 grs.
**Harina**: 395 grs.
**Polvo para hornear**: 4 grs.
**Crema acida**: 140 cc
**Azucar**: 390 grs.
**Sal**: 2 g
**Mantequilla pomada**: 250 g

### Ganache

**Esencia De Vainilla**: 4 cc
**Crema**: 235 Ml.
**Miel de maiz**: 55 g
**Chocolate**: 290 g
**Mantequilla**: 360 grs.

### Relleno de blue berries

**Blue berries frescos**: 100 g
**Azucar**: 100 grs.
**Agua**: 50 cc

**Pectina**: 7 g
**Azucar**: 30 grs.

# Preparación de la Receta

## Crema de mantequilla

- Coloque en un bowl de vidrio las claras, azúcar y cremor tártaro, luego cocine a baño de María mientras mezcla con un globo y hasta que la preparación tome temperatura, una vez caliente las claras colóquelas en el bowl de la batidora y bátalas a velocidad máxima hasta que estén firmes, logrado el punto deseado incorpore la *mantequilla*, bata solo unos segundos hasta integrarla.

## Cup cakes de crema de cacahuate

- En un bowl coloque la *mantequilla* junto con la *crema* de **cacahuate**, mezcle, incorpore azúcar morena, el *huevo*, intercale la *harina* con la leche, esencia de vainilla y sal, mezcle con un globo a medida que incorpore los ingredientes y luego termine de mezclar con una espátula de goma
- Reserve.

## Cup cakes de vainilla

- En un bowl coloque la *mantequilla* pomada, azúcar y *crema* acida, mezcle, añada esencia de vainilla, sal, polvo para hornear, mezcle, incorpore la mitad de los huevos y mezcle hasta lograr una preparación homogénea, luego agregue el resto de los huevos, mezcle nuevamente y por ultimo incorpore la *harina*, mezcle hasta integrar por completo.

## Ganache

- En una *cacerola* coloque la *crema* y lleve a fuego medio, incorpore la miel de maíz y una vez que rompa hervor agregue el *chocolate* picado y la esencia de vainilla, mezcle hasta fundir el *chocolate*, retire del fuego y por ultimo añada la *mantequilla* fría, mezcle hasta emulsionar
- Terminada la cocción y una vez fría reserve en la heladera durante 8 horas aproximadamente.

## Relleno de blue berries

- Mezcle la pectina con 30 gramos de azúcar.
- En una *cacerola* coloque los blue berries fresco, agua, el resto de azúcar y la pectina con azúcar, cocine a fuego lento.

## Armado

- Acomode en dos placas pirotines de diferentes medidas, luego rellénelos con la ayuda de una cuchara o manga con los diferentes rellenos, unos con *crema* de *cacahuate* y otros con la *crema* de vainilla, rellene solo tres cuarta parte de los pirotines.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos según la medida de los pirotines
- Terminada la cocción retire del horno y una vez fríos rellénelos.
- Con la ayuda de una cuchara ahueque el centro de los cups cakes y rellene algunos con el relleno de blue berrie, otros con ganache de *chocolate* y otros con *crema* de *mantequilla*.

## Presentación

- Decore los cups cakes con flores de azúcar y perlitas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-cacahuate-y-vainilla**