

Cupcakes de Chocolate con Glaseado de Vainilla



Ingredientes

Cupcakes de chocolate

Aceite Vegetal: 125 mililitros
Cacao en Polvo: 60 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina: 150 Gramos
Levadura en polvo: 2 cditas.

Azúcar blanco: 150 Gramos
Crema agria: 125 mililitros
Extracto de vainilla: 1 cdta
Sal: 1/2 cdta

Glaseado

Azúcar Glas: 520 Gramos
Leche: 30 mililitros
Sal fina: 1/4 cdta

Mantequilla sin sal: 225 Gramos
Extracto de vainilla: 2 cditas.

Preparación de la Receta

Cupcakes

- Precalentar el horno a 180 °C y forrar un molde de 12 cupcakes con papel o papel de aluminio.
- Tamizar la *harina*, el azúcar, el cacao en polvo, la *levadura* en polvo y la sal en un bol grande
- En un recipiente aparte, mezclar la *crema* agria, el aceite, los huevos y la vainilla
- Añadir la mezcla a la *harina* y batir bien durante un minuto, hasta que quede suave
- Verter la masa en los moldes (llenando unos 2/3 de cada cápsula)
- Hornear durante unos 25 minutos a 180° C.
- Retirar del horno y dejar enfriar en sus moldes durante 15 minutos antes de sacarlos para que se enfríen completamente antes de glasear

Glaseado de vainilla

- Usar una batidora eléctrica con el accesorio de pala, para batir la *mantequilla* a alta velocidad durante 2 minutos, hasta que quede esponjosa
- Agregar la mitad del azúcar glas y volver a batir, comenzando a baja velocidad y aumentando a alta.
- Incorporar el resto del azúcar glas y la sal, y seguir batiendo a baja velocidad y aumentando a alta
- Añadir la leche y la vainilla y volver batir primero a velocidad baja y luego aumentando a alta
- Batir el glaseado durante 3 o 4 minutos hasta que quede esponjoso y ligero.
- Poner el glaseado en una manga pastelera con la *boquilla* grande y decorar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-chocolate-con-glaseado-de-vainilla>