

Cupcakes de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 160 g

Yemas: 5 Unidades

Claros: 5 Unidades

Chocolate amargo rallado: 200 g

Azúcar: 3/4 Taza

Harina de almendras: 1.1/2 Taza

Ganache

Chocolate amargo rallado: 150 g

Crema: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 170°C.
- Derretir el **chocolate** con la *manteca* a baño María.
- Luego bajar la temperatura y mezclar con las yemas, la *harina* de almendras y ½ taza del azúcar.
- Por otra parte en batidora eléctrica batir las claras, agregar 1 taza del azúcar restante en forma de lluvia y batir hasta formar picos firmes.
- Verter dentro de la preparación de *chocolate* y mezclar con espátula de goma.
- Enmantecar pirotines para cupcakes y con una cuchara rellenarlos con la mezcla.
- Hornear por 30 minutos.
- Dejarlos reposar para bajar la temperatura.
- Para hacer la ganache poner en una cacerolita el *chocolate* con la *crema* a fuego bajo revolviendo hasta que el *chocolate* se derrita.
- Bajar la temperatura y volcar la ganache sobre los cupcakes.

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