Cupcakes de crema moka



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el bizcocho:

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Azúcar moreno: 120 g
Café instantáneo disuelto en una cucharada de agua: 2 cdas.
Harina: 120 g
Miel, melaza, sirope de ágave o sirope de arce: 1 cda.
Aceite suave de oliva: 100 Ml.
Polvo de hornear: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Cacao en polvo sin azúcar: 35 g
Nata/Crema líquida: 115 Ml.

Para el relleno:

Azucar: 50 g
Cafe soluble: 1 cda.
Maicena: 25 g
Yemas: 2 Unidades
Leche: 250 Ml.

Para la crema de decoración:

Manteca: 115 g
Azúcar superfina: 410 g
Cacao en polvo sin azúcar: 90 g
Leche: 40 Ml.
Licor de café: 40 Ml.

Preparación de la Receta

- Primero vamos a preparar el *bizcocho*

Para ello

en un bol, mezclamos el aceite, los huevos, el az&uacute

- Car moreno y la nata/crema
- Reservamos.
- A continuación, en otro bol, tamizamos la *harina* con el cacao, la *levadura* y el bicarbonato
- Incorporamos esta mezcla a la anterior junto con el *café*
- Luego, agregamos una cucharada de miel y mezclamos bien.
- Repartimos la masa en cada cápsula con ayuda de una cuchara de helado, sin rellenarlas más de 2/3 de su capacidad
- Llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 20-22 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo* salga limpio
- Dejamos templar sobre una rejilla.
- Por otro lado, elaboramos el relleno

Para ello

en una olla al fuego, calentamos la leche con el caf&eacute

- Soluble.
- Mientras tanto, en otro recipiente mezclamos el azúcar con las yemas y la *maicena*.
- Vertemos de a poco la leche caliente sobre las yemas al mismo tiempo que mezclamos y volvemos a llevar la mezcla a la olla al fuego para que hierva
- Batimos continuamente hasta que espese y retiramos del fuego.
- Luego, continuamos batiendo a mano enérgicamente fuera del fuego unos segundos para evitar que se forme cualquier grumo
- La llevamos al fuego de nuevo durante unos segundos y lo apagamos
- Vertemos en un cuenco y la dejamos enfriar a temperatura ambiente
- Una vez templada la tapamos con un film tocando la **crema** y la llevamos a la heladera.

Para la buttercream

tamizamos el az&uacute

- Car superfino con el cacao y los mezclamos en un bol con la *manteca* pomada, el *licor* de *café* y la leche
- Batimos a velocidad baja durante 1 minuto y luego batimos durante otros 5 minutos a velocidad alta hasta obtener una textura cremosa y de *color chocolate* intenso
- Colocamos la *crema* en una manga pastelera con una *boquilla* de estrella y en otra manga la *crema* de relleno.
- Con la ayuda de un descorazonador de manzanas, hacemos un pequeño agujero en el centro del *cupcake* y retiramos una pequeña parte del *bizcocho*
- Rellenamos los cupcakes con la *crema* de relleno y tapamos con el *bizcocho* que hemos sacado con el descorazonador.

- Decoramos con la buttercream realizando círculos desde el centro hacia afuera del *cupcake*.
- Servimos**.**

TIPS

- La miel ayuda a que los cupcakes queden más húmedos.
- El *licor* de *café* usado en la buttercream se puede sustituir por leche.
- Se puede sustituir el *café* soluble por vainilla en el relleno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-crema-moka