

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.

Para el relleno:

Azucar: 50 g

Cafe soluble: 1 cda.

Maicena: 25 g

Para la crema de decoración:

Manteca: 115 g

Azúcar superfina: 410 g

Cacao en polvo sin azúcar: 90 g

Aceite suave de oliva: 100 MI.

Polvo de hornear: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Cacao en polvo sin azúcar: 35 g

Nata/Crema líquida: 115 MI.

Yemas: 2 Unidades

Leche: 250 MI.

Leche: 40 MI.

Licor de café: 40 MI.

Preparación de la Receta

- Primero vamos a preparar el *bizcocho*

Para ello

en un bol, mezclamos el aceite, los huevos, el azúcar

- 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 180°C 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 café

- 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 azúcar

- 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>