Cupcakes de cumpleaños



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cream cheese frosting

Esencia de naranjas: 1 cc
Queso Crema: 400 grs.
Manteca pomada: 120 grs.
Azucar impalpable: 225 grs.

Masa

Leche: 130 cc
Harina: 250 grs.
Polvo leudante: 15 grs.
Crema de leche: 100 grs.
Azúcar orgánica: 120 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Azucar: 120 grs.
Huevos: 2 Unidades
Sal fina: Una pizca
Manteca pomada: 100 grs.
Manteca de maní- peanut butter: 120 g
Chocolate cobertura semi amargo: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- En una *cacerola* coloque la *crema* de leche y lleve a fuego medio, una vez que rompa hervor vuélquela sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo, deje enfriar a temperatura ambiente y luego coloque la preparación dentro de una manga con *boquilla* lisa de 10mm.
- Sobre una placa con papel *manteca* realice con la ayuda de la manga unos botones regulares de 1 ½ cm de diámetro
- Reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.
- En un bowl coloque la *manteca* pomada junto con la *manteca* de *maní*, bata con un batidor a velocidad media, luego incorpore azúcar orgánica mientras sigue batiendo y una vez

integrada agregue azúcar blanca y ralladura de *naranja*, bata, añada los huevos, siga batiendo y por ultimo incorpore en dos veces la *harina* junto con la sal y el polvo de hornear previamente tamizados y parte de la leche, mezcle con una espátula y agregue el resto de los ingredientes, mezcle hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Cream cheese frosting

- En un bowl coloque el queso *crema*, trabájelo con una espátula, incorpore la *manteca* pomada, mezcle y por ultimo agregue azúcar impalpable y esencia de naranjas, mezcle con la espátula hasta lograr una prepararon lisa y homogénea.

Armado

- Acomode dentro de los moldes individuales de silicona pirotines, luego con la ayuda de una cuchara de helado rellene cada uno de los moldes y en el centro acomode un botón de *chocolate* anteriormente realizados, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 18 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar a temperatura ambiente, luego desmolde los cupcakes sin quitarles los pirotines
- Decore la superficie con la cream cheese frostin, emprolije con una espátula plana.

Presentación

- Presente los cupcakes en una fuente y decórelos con confites de colores.

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