

Cupcakes de frambuesa y banana con chips de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cupcakes de Banana y chips de chocolate

Huevo: 1 Unidad

Harina: 235 grs.

Crema de leche semi montada: 3 cdas.

Sal: Una pizca

Manteca derretida: 125 g

Azucar: 185 grs.

Chips de Chocolate: 90 g

Puré de bananas: 315 g

Bicarbonato: 1 1/2 cdita.

Cupcakes de frambuesa

Azucar: 250 grs.

Harina: 235 grs.

Polvo de hornear: 2 cditas.

Claras: 3 Unidades

Extracto de vainilla: 1 cdas.

Leche: 180 g

Sal: Una pizca

Manteca derretida: 90 g

Glace

Azucar impalpable: 4 cdas.

Coco rallado: 3 cdas.

Clara: 1 Unidad

Varios

Mermelada de Frambuesa: A gusto



Preparación de la Receta

Cupcakes de Banana y chips de chocolate

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el azúcar, la sal y el bicarbonato
- Mezcle.
- En otro recipiente coloque el *huevo*, la *manteca*, el puré de bananas y por ultimo la *crema*
- Mezcle.
- Vierta luego los ingredientes secos sobre los húmedos y mezcle bien
- Añada luego los chips de **chocolate** y mezcle con movimientos envolventes.

Cupcakes de frambuesa

- Bata las claras a nieve.
- Coloque en un bowl la *harina*, el azúcar, la sal y el polvo de hornear
- Mezcle.
- En otro recipiente coloque la *manteca*, la leche y el extracto de vainilla
- Mezcle.
- Vierta luego los ingredientes secos sobre los húmedos, mezcle y luego agregue las claras batidas, mezcle con movimientos envolventes.
- Glace
- Coloque en un bowl la clara junto con el azúcar
- Mezcle bien.
- En una sartén caliente tueste el coco.

Armado

- Coloque en una placa para horno los moldes de papel y rellénelos con ambas preparaciones solo $\frac{3}{4}$ parte (pilotines).
- Lleve a horno y cocine a 180°C durante 20 minutos.

Presentación

- Bañe los cupcakes de *chocolate* y **banana** con abundante glace y espolvoree con el coco tostado.
- Haga un pequeño agujero en el centro de los cupcakes de frambuesa y rellene con la mermelada.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-frambuesa-y-banana-con-chips-de-chocolate>