

# Cupcakes de limón

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 110 Gramos

**Huevo:** 2 Unidades

**Polvo para hornear:** 1 Cucharada

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Sal fina:** A gusto

**Azúcar blanca:** 175 Gramos

**Harina 0000:** 260 Gramos

**Leche:** 120 Mililitros

**Esencia De Vainilla:** A gusto

## Frosting

**Manteca pomada:** 100 Gramos

**Azucar impalpable:** 100 Gramos

**Chocolate blanco:** 260 Gramos

**Queso Crema:** 500 Gramos

**Ralladura de limón:**

## Preparación de la Receta

- Cremar en batidora con lira *mantea pomada* y *azúcar*
- Agregar ralladura de **limón**, esencia de vainilla y 1 *huevo*
- Batir hasta emulsionar, añadir el 2<sup>a</sup> *huevo* y volver a batir.
- Incorporar todo tamizado la mitad de *harina*, polvo de hornear, sal y batir a velocidad baja.
- Agregar la leche y mezclar.
- Incorporar la *harina* restante y batir suavemente hasta integrar.
- Con cuchara de helado colocar porciones en los pirotines y llevar a horno a 170<sup>a</sup> C por 25 minutos.

## Para Frosting

- Batir en un bowl *mantea pomada*, *azúcar impalpable* y *ralladura de limón*.
- Una vez integrado agregar *queso crema* firme y volver a batir hasta unir.
- Agregar *chocolate blanco* derretido y batir solamente hasta unir.

- Guardar en manga al frío.

## Para el armado

- Sobre cada *cupcake* frío colocar con manga en pico rozado abundante frosting
- Decorar con cascaritas de *limón* confitadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-limon-2>