

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 manteca pomada y azúcar
- Agregar ralladura de limón, esencia de vainilla y 1 huevo
- Batir hasta emulsionar, añadir el 2ª 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^a C por 25 minutos.

Para Frosting

- Batir en un bowl *manteca* 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://52.7.17.30/recetas/cupcakes-de-limon-2