

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

Azúcar impalpable: 100 Gramos

Chocolate blanco: 260 Gramos

Queso Crema: 500 Gramos

Ralladura de limón:

Preparación de la Receta

- Crear 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 170ª 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://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-limon-2>