Cupcakes de limón

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g
Azucar: 200 grs.
Higos: 8 Unidades
Leche (75cc): 5 cdas.
Harina 000: 250 g
Ralladura de limón: 2 Unidades
Esencia de vainilla Alicante: 1 cdita.
Huevos (200g): 4 Unidades
Levadura en polvo (5g): 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Batir los huevos y el azúcar a blanco
- Luego con la ayuda de una espátula incorporar la ralladura de **limón**, la esencia de vainilla Alicante, la *manteca* derretida y la leche alternando con la *harina* tamizada y la *levadura* en polvo
- Mezclar suavemente cuidando no bajar el batido
- Incorporar bien todos los ingredientes.
- Rellenar hasta la mitad de los moldes para cupcakes y colocar ½ *higo* en cada uno
- Cocinar en horno a 200ºC durante 20 minutos aprox. , hasta que los cupcakes se doren y queden esponjosos
- Retirar
- Dejar enfriar y decorar a gusto
- Servir.

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