

Cupcakes de limón

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g Ralladura de limón: 2 Unidades

Azucar: 200 grs. Esencia de vainilla Alicante: 1 cdita.

Higos: 8 Unidades **Huevos (200g)**: 4 Unidades

Leche (75cc): 5 cdas. Levadura en polvo (5g): 1 cdita.

Harina 000: 250 g

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 200°C 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