

# Cupcakes de Limonada Rosa



## Ingredientes

**Aceite Vegetal:** 125 mililitros

**Bicarbonato:** 1/2 cdta

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** 225 Gramos

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Yema:** 1 unidad

**Azúcar:** 140 Gramos

**Colorante comestible rosa:** c/n

**Extracto de vainilla:** 1 cdta

**Levadura química:** 2 cditas.

**Suero de mantequilla:** 125 mililitros

**Zumo de limón:** 2 cdas

## Glaseado

**Azúcar Glas:** 780 Gramos

**Colorante comestible rosa y amarillo:** c/n

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Nata:** 60 mililitros

**Zumo de limón:** 3 cdas

**Extracto de vainilla:** 1 cda

**Fideos de colores:** c/n

**Mantequilla a temperatura ambiente:** 340 Gramos

**Sal:** 1/2 cdta

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 180 ° C.
- Preparar 2 bandejas para magdalenas y colocar las cápsulas de papel.
- Tamizar la *harina*, el azúcar, la *levadura* y el bicarbonato en un bol grande.
- Añadir la ralladura de *limón* y mezclar.
- En otro recipiente, mezclar aceite, el suero de *mantequilla*, los huevos, la yema, el *zumo* de *limón* y la vainilla.
- Batir un poco y añadir la mezcla a la *harina*.
- Mezclar despacio para integrar todos los ingredientes y después continuar mezclando durante 2 minutos.
- Al final añadir 1 o 2 gotas del colorante.
- Distribuir la masa en los moldes llenado aproximadamente 2/3 de cada cápsula.

- Horneamos durante 15 a 18 minutos.
- Dejar reposar en la bandeja durante 15 minutos y después sacar para que enfríen por completo.

## Glaseado

- Hacer un glaseado con la ayuda de una batidora equipada con el accesorio de la pala.
- Batir la *mantequilla* a alta velocidad durante 2 minutos, hasta que quede esponjosa.
- Añadir la mitad del azúcar glas y seguir batiendo, primero despacio y luego aumentando la velocidad, deteniéndose para bajar los residuos que se quedan las paredes del recipiente.
- Echar el resto del azúcar glas y volver a batir a velocidad baja y luego aumentar a alta.
- Añadir el *zum*o de *limón*, la *nata* para montar, la ralladura de *limón*, la sal y la vainilla.
- Batir todo a velocidad baja y luego aumentar a alta durante 3 a 4 minutos hasta que quede esponjoso y ligero.
- Dividir el glaseado entre 3 boles.
- En un bol añadir el colorante rosa, en otro el amarillo y dejar un tercero blanco.
- Poner cada *color* en su propia manga pastelera pequeña y reservar.
- Extender un trozo de papel transparente en la tabla y sobre él hacer tiras anchas con los distintos glaseados, una al lado de la otra y a lo largo del plástico.
- Repetir esta acción hasta tener 6 tiras seguidas de colores alternos.
- Enrollar el plástico e introducir en una manga pastelera grande con *boquilla* de estrella.
- Con la manga pastelera hacer espirales del glaseado encima de cada *cupcake*.
- Terminar decorando con fideos de colores.

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