Cupcakes de Limonada Rosa



Ingredientes

Aceite Vegetal: 125 miliitros
Bicarbonato: 1/2 cdta
Huevos: 2 Unidades
Harina: 225 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Yema: 1 unidad
Azucar: 140 Gramos
Colorante comestible rosa: c/n
Extracto de vainilla: 1 cdta
Levadura química: 2 cditas.
Suero de mantequilla: 125 miliitros
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 miliitros
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 *zumo* 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