Cupcakes de Naranja y Malvavisco

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: 120 c.c.
Azucar: 240 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina: 360 Gramos
Naranjas: 2 Unidades
Mermelada de naranja: 100 Gramos
Polvo de hornear: 15 Gramos

Almíbar

Agua: 250 c.c.
Azucar: 250 Gramos
Piel de naranja: 2 Unidades

Marshmellow

Agua: 185 c.c.
Azucar: 225 Gramos
Gelatina: 20 Gramos
Glucosa: 140 Gramos
Miel: 90 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar las naranjas en cuartos y retirarles las semillas
- Licuarlas junto al azúcar, huevos y aceite hasta generar una *crema*.
- Por último incorporar polvo de hornear y *harina* y homogeneizar bien
- Verter en moldes de cupcakes, llenar ¾ partes y cocinar a 170° C por 25 minutos.
- Dejar enfriar y ahuecar la superficie con un descorazonador de manzanas.
- Hacer un *almíbar* llevando a hervor por 5 minutos agua, azúcar y piel de **naranja**.
- Mojar el *cupcake* con una cucharadita de *almíbar* y completar el orificio con mermelada.
- Realizar un copo bien generoso en cada *cupcake* con la mezcla de marshmellow fría con ayuda de una manga.

Marshmellow

- Poner en la base de la batidora la *gelatina* hidratado con el agua.
- Llevar el azúcar, la glucosa, la miel y el resto del agua a hervor
- A los 120° C lo retiramos y dejamos entibiar.
- Luego verter sobre la *gelatina* batiendo enérgicamente para que se forme una espuma dura.
- Seguir batiendo hasta enfriar y una vez frío verter el marshmellow en una manga con pico liso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-naranja-y-marshmellow