Cupcakes de navidad de vino especiado

Ingredientes

Para el Glühwein:

Agua: 80 Ml
Clavos: 3 Unidades
Estrellas de anís: 5 Unidades
Vino Tinto: 250 Ml
Azucar: 1 cda
Corteza de limón y naranja:
Ramas de canela: 2 Unidades

Para el bizcocho:

Aceite: 100 Ml
Azucar: 150 Gramos
Canela: 2 cditas.
Glühwein (templado, no caliente): 180 Ml
Levadura química: 1 y 1/2 cdita
Cacao en polvo sin azúcar: 1 cda
Chocolate negro rallado: 75 Gramos
Harina: 220 Gramos
Huevos medianos: 3 Unidades

Para la crema de queso:

Azúcar superfino: 300 Gramos
Queso Cremoso: 125 Gramos
Manteca a temperatura ambiente: 120 Gramos

Preparación de la Receta

Para preparar el Gluhwein colocamos todos los ingredientes menos el az&uacute

- Car en una *cacerola* y calentamos a fuego medio durante una hora, hasta que el vino esté bien infusionado, pero sin que llegue a *hervir*.
- Luego, retiramos la *cacerola* del fuego, agregamos el azúcar, revolvemos hasta que se disuelva, lo colamos y lo dejamos templar.

Para el bizcocho

precalentamos el horno a 180&ordm

- C.
- Tamizamos canela, *harina*, cacao y *levadura* química en un bol
- Reservamos.
- En otro bol, mezclamos el aceite con el azúcar, el Glühwein y los huevos
- Una vez integrados todos los ingredientes, añadimos la mezcla de *harina* y el *chocolate* negro rayado.
- Con la masa, rellenamos las cápsulas para cupcakes hasta 2/3 de su capacidad.
- Llevamos al horno durante 20 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo* salga limpio.
- Tamizamos el azúcar superfino
- Luego, lo batimos con la *mantequilla* a velocidad máxima hasta que se integre
- Añadimos el queso, que ha de estar frío, y batimos, primero a velocidad baja y luego aumentando la velocidad hasta que la mezcla sea homogénea y cremosa
- Cuanto más batamos, mayor consistencia tendrá la *crema*
- Debe conservarse en frío.
- Rellenamos la manga pastelera con la *crema* y decoramos los cupcakes.
- Terminamos con los muñequitos de *jengibre* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-navidad-de-vino-especiado