Cupcakes de té verde



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el bizcocho:

Aceite suave: 115 Ml.
Bebida de soja: 120 Ml.
Leche: 120 Ml.
Polvo de hornear: 1 1/2 cditas.
Azúcar blanco: 220 g
Huevos: 3 Unidades
Harina: 200 g
Te verde: 4 cditas.

Para la crema:

Azucar: 180 g
Glucosa: 1 cda.
Claras de huevo: 3 Unidades
Agua: 50 Ml.
Matcha: A gusto

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a una temperatura de 180&ordm

- C.
- Luego, tamizamos la *harina* con el polvo de hornear en un bol y reservamos.
- Por otro lado, batimos el aceite con el azúcar hasta que se integren
- Añadimos los huevos, de a uno, y continuamos batiendo hasta que esté todo integrado.
- Incorporamos la mitad de la *harina* y batimos a velocidad baja hasta que esté todo bien unido.
- Añadimos la bebida de soja y el té y volvemos a batir.

- Agregamos la otra mitad de la *harina* y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea.
- Repartimos la mezcla en los 12 moldes rellenándolos no más de 2/3
- Llevamos al horno a 180ºC durante 22-25 minutos o hasta que un *palillo* salga limpio.
- Dejamos enfriar los cupcakes en el molde 5 minutos y después los colocamos en una rejilla hasta que se enfríen por completo.
- Mientras tanto, elaboramos el merengue italiano

Para ello

mezclamos el az&uacute

- Car con el agua y la glucosa en un *cacerola* y calentamos hasta que la temperatura del termómetro de azúcar alcance los 115º-120ºC
- Mientras tanto, montamos las claras a punto de nieve
- Cuando el *almíbar* haya alcanzado la temperatura indicada, lo volcamos sobre las claras de a poco, batiendo constantemente, en forma de hilo, con matcha al gusto
- Seguimos batiendo hasta que el merengue esté brillante.
- Colocamos el merengue en una manga pastelera y cubrimos los cupcakes con él
- Tamizamos un poco de matcha encima de los cupcakes.
- Servimos.

TIPS

- Se puede utilizar otro tipo de té infusionándolo con la leche.
- Si no tenemos glucosa, la podemos sustituir por miel o sirope de maíz o incluso no utilizar nada
- La glucosa es empleada para eliminar cristales de azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-te-verde-2