

# 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.

**Claros 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 180°C 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

- Car con el agua y la glucosa en un *cacerola* y calentamos hasta que la temperatura del termómetro de azúcar alcance los 115°-120°C
- 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>