

Cupcakes de vainilla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar impalpable: 6 Tazas

Huevos: 4 Unidades

Frambuesas: 50 g

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Leche: 1 Taza

Azucar: 2 Tazas

Harina 0000: 1 y 1/2 Taza

Harina Leudante: 1 y 1/4 Taza

Manteca pomada: 225 g

Leche: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En un tazón, tamizar la *harina* y la *harina leudante*
- Reservar.
- Llevar a batidora la *manteca* pomada y el azúcar
- Batir hasta obtener una *crema* lisa y suave.
- Luego, añadir los huevos y la esencia de vainilla
- Continuar batiendo hasta combinar.
- Agregar 1/3 de la mezcla de harinas y 1/3 de leche
- Trabajar a mano con espátula de silicona
- Continuar incorporando las harinas y la leche en 2 tiempos.
- Llenar una manga con la preparación, colocar pirotines en los moldes y completar con masa de cupcakes.
- Por último, hornear a 180°C por 25 minutos.

Para el buttercream de frambuesas

- Mixear las frambuesas y reservar.
- En un tazón, colocar el azúcar impalpable e ir incorporando la *manteca* pomada.
- Trabajar con espátula
- Agregar el puré de frambuesas y ¼ taza de leche a temperatura ambiente para aligerar la mezcla.
- Colocar en manga con *boquilla* rizada y refrigerar por 5 minutos.

- Servir cada *cupcake* sobre un pirotín extra y decorar con el *buttercream* de frambuesas.
- Puedes utilizar una cuchara para helado para echar igual cantidad de masa en cada pirotín

Para saber con certeza cuándo retirar los cupcakes del horno

- Clavar un cuchillo en el centro y comprobar que salga limpio.
- Y si deseas rellenarlos, puedes hacerlo con la ayuda de un descorazonador de *manzana*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-vainilla>