

Cupcakes Estilo Pan Dulce



Ingredientes

Glaseado

Azúcar impalpable: 450 grs

Agua: 1/2 Taza

Polvo para merengue: 5 cdas

Cerezas: c/n

Granas plateadas: c/n

Mesa

Agua de azahar: 1/2 cdita

Azúcar: 1 y 1/2 Tazas

Harina 0000: 1 y 1/2 Taza

Extracto de pan dulce: 1/2 cdita

Harina Leudante: 1 y 1/4 Tazas

Leche: 1 Taza

Huevos: 4 Unidades

Extracto de vainilla: 1 cdita

Fruta cristalizada o abrigantada: 1/2 Taza

Mantequilla: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol los ingredientes líquidos : huevos, leche, extracto de vainilla, extracto de pan dulce, agua de azahar. Mezclar levemente y reservar.
- Cernir los ingredientes secos : *harina 0000* y *harina leudante*. Reservar.
- Crear en bol aparte la *mantequilla* y el azúcar hasta obtener una *crema* lisa. Añadir intercaladamente a esta mezcla los ingredientes líquidos y los secos hasta obtener una preparación sin grumos.
- Añadir la fruta abrigantada bien escurrida y picada. Revolver bien.
- Llevar la preparación a una placa de cupcakes previamente enharinada. Hornear a 180 °C hasta que estén dorados. Dejar enfriar y desmoldar. Reservar.
- Batir en batidora el azúcar impalpable con el polvo para merengue. Añadir el agua y seguir batiendo. Cuando se ponga blanca y espesa añadir agua muy de a poco hasta obtener la textura deseada.

- Llevar a manga, decorar la superficie de los cupcakes y terminar con cerezas, figuras de *jengibre* y azúcar a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-estilo-pan-dulce>