

# Cupcakes fudge



## Ingredientes

### Para el frosting

**Chocolate amargo sin azúcar:** 100 gr

**Miel de abeja orgánica:** 250 grs

**Claras:** 120 grs.

**Mantequilla:** 200 grs.

### Para los cupcakes

**Azúcar de coco:** 95 grs

**Chocolate amargo sin azúcar:** 60 gr

**Fécula de tapioca:** 35 grs

**Harina de frijol:** 60 grs

**Polvo para hornear:** 20 grs.

**Yogurt bajo en grasa sin azúcar:** 110 grs

**Bicarbonato:** 2 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina de avena:** 35 g

**Sal:** 1 Pizca

**Mantequilla:** 50 grs.

## Preparación de la Receta

- Mezclar el *chocolate* fundido con la *mantequilla* a temperatura ambiente.
- Incorporar los huevos, luego el yogurt y por último el azúcar de coco
- En un tazón, mezclar la *harina de frijol*, el bicarbonato, la sal, el polvo para hornear, la *harina de avena* y la fécula de *tapioca*.
- Luego agregarlos a la mezcla anterior y verter con manga sobre un molde para cupcakes.
- Hornear a 180°C por 20 minutos aproximadamente y dejar enfriar.
- Para el Frosting de *chocolate* trabajar las claras en batidora.
- *Hervir* la miel y vaciar sobre las claras que se están montando, sin dejar de batir.
- Agregar la *mantequilla* poco a poco y batir hasta que tome una consistencia cremosa.
- Agregar el *chocolate* fundido y batir hasta combinar
- Enfriar y colocar en una manga con punta rizada
- Decorar con el frosting de *chocolate*, las hojuelas de *chocolate* y el cacao en polvo.

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