

- PINK CUPCAKE -



INGREDIENTES

Crema de mantequilla de fresa

180 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

UNA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UNA CDA. DE VAINILLA MOLINA

UNA CDA. DE LECHE

UNA CDA. DE MERMELADA DE FRESA

Cupcake de vainilla

UNA TAZA DE HARINA

½ TAZA DE AZÚCAR

½ TAZA DE LECHE

½ TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

2 HUEVOS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Decorado

CHOCOLATE

CHISPITAS DE COLORES

FRESAS

Glaseado real

UNA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

3 CDAS. DE AGUA

¼ DE CDTA. DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

Para hacer los cupcakes

1. EN UN BOWL ACREMA LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR Y LOS HUEVOS, AYÚDATE DE UNA BATIDORA DE MANO.
2. AÑADE LA LECHE, LA VAINILLA MOLINA Y LA HARINA.
3. VIERTE LA MEZCLA DE CUPCAKES EN CAPACILLOS Y HORNÉALOS A 180 °C DURANTE 15 MINUTOS.
4. RETIRA DEL HORNO Y DÉJALOS ENFRIAR.

Para la crema de mantequilla:

1. EN UN BOWL GRANDE COLOCA LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE, LUEGO AÑADE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA VAINILLA MOLINA, LA MERMELADA DE FRESAS Y LA LECHE.
2. DECORA LOS CUPCAKES CON LA CREMA, CHISPITAS Y FRESAS FRESCAS. TAMBIÉN PUEDES BAÑARLOS EN GLASEADO POSTRELICIOSO.

Para la decoración

1. HAZ EL GLASEADO REAL MEZCLANDO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, CON EL AGUA Y LA VAINILLA MOLINA EN UN BOWL PEQUEÑO Y LUEGO TRANSFIERELO A UNA MANGA PASTELERA.