

# Cupcakes de chocolate y frosting de cereza al estilo Pin-Up

COOKING  
LOVERS TRISA

## Raciones para 4

**100 gr** Harina de trigo  
**200 gr** Azúcar  
**80 ml** Aceite suave  
**2** Huevos  
**45 gr** Cacao en polvo  
**125 ml** Buttermilk (o kéfir)  
**1/2** Cucharadita de polvo de hornear  
**1/2** Cucharadita de bicarbonato  
**1** Cucharadita de vainilla  
**250 gr** Mantequilla a temperatura ambiente  
**500 gr** Queso crema  
**570 gr** Icing sugar o azúcar glacé  
Colorante  
Cerezas

- 1** Para los cupcakes, precalentar el horno a 180° C. En un bol tamizar la harina de trigo, junto al cacao. Agregar el azúcar, el polvo de hornear y el bicarbonato. Mezclar un poco y reservar.
- 2** En otro bol agregar el aceite, junto a los huevos, la vainilla y la buttermilk. Añadir poco a poco la mezcla de la harina y mezclar con cuidado hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3** Llenar los moldes para cupcake a 2/3 de su capacidad y hornear durante 20 minutos o hasta que al insertar un palillo este salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar en una rejilla.
- 4** Para el frosting de cereza, tamizar el azúcar glacé y batirlo junto con la mantequilla con una batidora de varillas hasta que la crema haya blanqueado y aumentado su volumen. Añadir el queso crema y el colorante y continuar batiendo hasta que esté integrado y tengas una crema sedosa y homogénea. Colocar en una manga pastelera.
- 5** Decorar los cupcakes con ayuda de la manga pastelera y terminar colocando una cereza encima de cada uno.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cupcakes-de-chocolate-y-frosting-de-cereza-al-estilo-pin-up/>

**COOKING**  
**LOVERS** TEKA