

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