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

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 180º 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/