

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

COOKING  
LOVERS TEKA

## 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/>

