

Creator: Monónimo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para los cupcakes:
 - 200 g de harina
 - 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
 - 200 g de azúcar blanco
 - 60 g de mantequilla de cacahuete con trozos
 - 3 huevos M
 - 1'5 cucharaditas de levadura en polvo
 - 60 ml de leche
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - Para la crema:
 - 150 g de azúcar glas
 - 55 g de mantequilla
 - 130 g de mantequilla de cacahuete sin trozos
 - 45 ml de nata 35% MG
 - Trocitos de cacahuetes para decorar
-

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel. Tamizamos la harina con la levadura química en un bol y reservamos. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren y la mezcla se aclare. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen. Añadimos la mantequilla de cacahuete y volvemos a batir hasta que la mezcla sea homogénea. Añadimos la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación, añadimos la leche, mezclada con el extracto de vainilla, y volvemos a batir. Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos 20-22 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Dejamos enfriar los cupcakes en el molde 5 minutos y después pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo. Para el buttercream: Batimos a velocidad media-alta la mantequilla, la mantequilla de cacahuete y la nata hasta que la mezcla sea homogénea y cremosa. A continuación añadimos el azúcar glas tamizado. Cubriendo el bol, batimos al menos otros 5 minutos a velocidad media-alta. Decoramos los cupcakes, una vez fríos, con la manga pastelera y espolvoreamos los cacahuetes picados.