

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 115 g de mantequilla
- 200 g de harina
- 1 cucharadita y media de levadura en polvo
- 200 g de azúcar blanco
- 3 huevos M
- 120 ml de leche semidesnatada
- 1 cucharadita de chicle en pasta (de venta en la red)
- Para la crema:
 - 250 g de mantequilla
 - 250 g de azúcar glas
 - 1 cucharadita y media de chicle en pasta

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel. Tamizamos la harina con la levadura 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. Agregamos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación, añadimos la leche y volvemos a batir. Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea.

Añadimos el chicle en pasta, ajustando el sabor a nuestro gusto. 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. Tamizamos el azúcar glas y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla. Cubriendo el bol, batimos a velocidad baja un minuto. Después subimos la velocidad y batimos al menos otros 5 minutos a velocidad media-alta. El buttercream se volverá casi blanco y su textura pasará a ser muy cremosa. Añadimos el chicle en pasta y batimos hasta que se integre. Decoramos los cupcakes, ya fríos.