

## Cupcakes del bosque oscuro



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creator:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- Para la masa:
  - 70 g de harina para repostería
  - 60 ml de aceite de oliva suave
  - 70 g de azúcar
  - 25 gr de cacao en polvo
  - 1/2 cucharadita de bicarbonato
  - Una pizca de sal
  - 1 huevo
  - 60 ml de buttermilk
  - 20 ml de Kirsch
  - 1/2 cucharadita de extracto de cereza
  - Relleno:
  - 6 cerezas en almíbar
  - 2 cucharadas del buttercream
  - Glaseado:
  - 65 g de chocolate negro 70%
  - 65 g de nata 35% MG
  - 1 cucharada de sirope de maíz
  - Buttercream:
  - 60 g de mantequilla a temperatura ambiente
  - 90 g de queso de untar
  - 240 g de azúcar glas
  - 1 cucharadita de leche
  - Decoración:
  - 60 g de chocolate negro 70 %
  - Cacao en polvo
  - 8 cerezas
- 

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 180° y preparamos las cápsulas de los cupcakes. En un bol grandote tamizamos la harina junto con el azúcar, la levadura, el bicarbonato, la pizca de sal y el cacao. En otro bol ponemos el huevo junto con el aceite, el extracto de cereza, el Kirsch y el buttermilk. Integramos bien todo esto y añadimos a la mezcla de la harina, varilleando hasta que se quede homogéneo. Rellenamos cada cápsula hasta 2/3 de su capacidad e introducimos en el horno 20-22 minutos. (¡Prueba del palillo!) Sacamos, dejamos enfriar 5 minutos en la bandeja y pasamos a una rejilla. Glaseado: Fundimos el chocolatito en el micro, removemos bien para que se funda todo y añadimos la nata para que coja consistencia. Le echamos una cucharada de sirope de maíz, mezclamos bien y reservamos para su posterior uso. Con el descorazonador agujereamos los cupcakes (no tiremos las tapas). Estos agujeritos los vamos a rellenar con lo siguiente: Cortamos en trocitos las cerezas en almíbar y las mezclamos bien con 2 cucharadas del buttercream, rellenamos los cupcakes, les ponemos sus tapitas y los cubrimos con el glaseado. Para hacer el buttercream batimos la mantequilla en pomada junto al azúcar glas y el queso de untar, cuando veamos está todo bien homogéneo añadimos la esencia y batimos 3 minutos más. Ahora ya los decoramos con el buttercream, unos trocitos de chocolate y, como colofón, una cereza bien oscurita.