

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**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
- 3 huevos M
- 1 cucharadita y media de levadura en polvo
- 120 ml de leche
- 200 g de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Un buen puñado de chips de chocolate con leche
- Para el relleno de galleta:
- 90 g de harina
- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 125 ml de leche
- 2 cucharadas de chips de chocolate con leche
- 150 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Para la crema:
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 250 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar glas

---

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 180°. Preparamos 12 flaneras con cápsulas de papel (soy pobre y no tengo bandeja de cupcakes). 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, mezclada con el extracto de vainilla, y volvemos a batir. Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los chips de chocolate (pasados por harina para que no se vayan al fondo). Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos 20 - 22 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Para el relleno: Ponemos a calentar la leche y le vamos añadiendo el azúcar, removiendo muy bien para que se vaya disolviendo. Seguimos calentando poco a poco hasta que la leche comience a hervir. En ese momento añadimos la harina, esperamos unos segundos más y retiramos del fuego. Añadimos el extracto de vainilla. Mezclamos muy muy bien hasta que la mezcla sea homogénea. Dejamos templar. Finalmente, cuando no queme al tacto, incorporamos la mantequilla, removiendo enérgicamente hasta tener una masa densa. Añadimos los chips de chocolate. Tras sacar los cupcakes, los dejamos enfriar en los moldes 5 minutos y después pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo. Para preparar la crema, tamizamos el azúcar glas y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla y el extracto de vainilla. Cubriendo el bol, batimos a velocidad baja un minuto. Después subimos la velocidad y batimos al menos otros 5 minutos a velocidad media-alta. Se volverá casi blanco y su textura pasará a ser muy cremosa. Para rellenar: Agujereamos el centro de cada uno con un descorazonador de manzanas, lo rellenamos usando nuestra crema de galleta y la manga pastelera. Decorarlos con unas mini cookies enteras y con la ralladura de otras para intensificar el sabor.