

CUPCAKES DE QUESO CON CREMA DE LIMON Y QUESO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Cupcakes de queso con crema de queso y limon

Ingredientes para 6 personas :

- 4 HUEVOS
- 50 GR. de AZUCAR MORENO
- 100 ML de ACEITE
- 200 GR. de HARINA CON LEVADURA
- 1 CUCHARADITA de BICARBONATO
- 1 CUCHARADITA de SAL
- 4 YOGURES GRIEGOS
- 1 CUCHARADA de MIEL
- 1 CUCHARADA de AROMA DE LIMON

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar, bien batidos para que entre aire a la mezcla, después añadimos el aceite y el queso, mezclamos y por último incorporamos la harina tamizada con el bicarbonato y el sal. Horneamos a 170° durante 10 ó 20 minutos. Para la crema de queso con aroma de limón he utilizado: 4 yogures griegos 1 cucharada de miel Aroma de limón o zumo de limón Ponemos en un bol, los yogures junto con el aroma de limón o el zumo de limón, añadimos la miel, y mezclamos bien con las varillas, manualmente. Colocamos esta crema en un colador de malla, sobre un cuenco, y dejamos reposar mínimo 8 horas, para que la crema del yogur elimine todo el suero, y nos quede una crema con una consistencia de queso de untar con sabor a limón. Cuando la crema esté lista, cubrimos nuestros cupcakes y decoramos, yo utilicé limón seco en trocitos.