

CUPCAKES VERDES CON AROMA DE PLÁTANO



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Que ricos para el desayuno...

Ingredientes para 4 personas :

- 350 gr de harina
- 300 gr de azúcar
- 1 cucharadita de cacao en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 2 huevos grandes
- 250 ml de aceite de girasol
- 250 ml buttermilk (leche 1 cucharadita de zumo de limón)
- 30 ml de colorante alimentario el color que se quiera, yo eche verde
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de aroma de plátano, mejor de vainilla pero no tenia.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN Precalentar el horno a 175° En un bol mezclar bien los ingredientes secos, tamizarlos y reservar. En otro bol mezclar bien los ingredientes húmedos. Incorporar 1/3 de los ingredientes secos sobre los húmedos e integrar. Ir echando el resto de los ingredientes secos, con movimientos envolventes, hasta que estén justo incorporados, pero bien integrados. Poner cucharadas de esta mezcla en una bandeja para muffins (o moldes de magdalenas pero ponerlos de 2 en 2), y llenar las 3/4 partes. Introducir en el horno precalentado durante 15 minutos o hasta pinchar con un palillo este salga limpio. Decore 2 con nata montada con una cucharadita de cola cao y las demas con glasa