

CUPCAKES DE CAFE Y LECHE MERENGADA



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Un cupcake original y estupendo para merendar.

Ingredientes para 10 personas :

- 50 ml de cafe espresso
- 50 ml de aceite de oliva suave
- 100 grs de harina
- 100 grs de azúcar
- 1/2 sobre de levadura
- 1 huevo
- 250 grs de azúcar glass
- 80 grs de clara de huevo pasteurizada
- 3 cucharadas de leche merengada en pasta

Preparación:

Paso 1

Primero haremos la masa del cupcake, para ello mezclaremos en un bol el huevo con el azúcar hasta que doble su tamaño, añadiremos el aceite y mezclaremos un poco mas, cuando lo tengamos todo bien integrado añadiremos la harina tamizada con la levadura y el café, poco a poco y alternando, mezclaremos con la espátula hasta tenerlo todo integrado. Prepararemos 12 capsulas de magdalenas que llenaremos con esta masa hasta los dos tercios y las pondremos al horno precalentado hasta que esten hechas, las dejaremos enfriar mientras le hacemos la cobertura. Para hacer la cobertura montaremos las claras a punto de nieve y cuando esten mezclaremos con el azúcar glass y pondremos las pasta de leche merengada (yo use la de home chef que ha llegado nueva al supermercado donde trabajo) lo integramos todo y cubrimos los cakes . Yo lo adorne con un poco de canela y una moneda de chocolate, el resultado buenísimo.