Cupcakes de vainilla con Oreo

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Duraron menos que un caramelo a la puerta de un colegio.

Ingredientes para 6 personas :

- 240 ml. de Aceite de oliva suave
- 240 ml. de Buttermilk (leche 1 cucharadita de zumo de limón)
- 2 Huevos XL
- 1 cucharadita de Vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de Extracto de vainilla
- 3/4 cucharadita de Sal
- 1 cucharadita de Bicarbonato sódico
- 40 g. de Cacao en Polvo amargo sin azúcar Valor
- 350 g. de Harina de trigo
- 200 g. de Azúcar Moreno de caña Azucarera Española
- 125 g. de Mantequilla sin sal
- 325 g. de Azúcar glass
- Decoración de azúcar Lidl
- Unas gotas de Colorante líquido azul Dr. Oetker
- 1 cucharada de Leche
- Para decorar de Galletas Mini Oreo Oreo

Preparación:

Paso 1

Magdalenas Precalentar el horno a 170º. Preparar una bandeja especial para cupcakes con los papelillos correspondientes (o si no tienes tantas chorradas en tu casa coges unas flaneras de acero y metes ahí los papelitos que el resultado es el mismo). Batir, con varilla eléctrica, durante 1 minuto a velocidad media el aceite, los yogures desnatados, los huevos, el vinagre y 10 gramos de azúcar vainillado, hasta que todos los ingredientes estén integrados. En un bol tamizar la harina, el resto del azúcar (190 gramos), la sal, el

bicarbonato sódico y el cacao en polvo. Añadir los ingredientes sólidos a los líquidos en tres veces, poco a poco, batiendo a velocidad baja, para que la masa no se quede grumosa. Dejar de batir cuando esté integrado. Con una cuchara distribuír uniformemente la masa, llenando 3/4 de la capacidad de los papelillos de cupcakes que teníamos preparados. Hornear en el horno precalentado durante 30-35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga seco. Enfriar la bandeja sobre una rejilla durante unos 5 minutos. Pasado este tiempo sacar los cupcakes del molde y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Paso 2

Batir (con varilla eléctrica) a velocidad baja la mantequilla con el azúcar durante 3 minutos. Separar la mitad del buttercream en otro bol y añadir a uno de ellos gotas del colorante azul y remover, añadir el necesario hasta conseguir el color deseado. Añadir la leche hasta ajustar a la consistencia deseada y subir un poco la velocidad hasta que se aclare un poco el color y consigamos una apariencia esponjosa. Tardaremos aproximadamente uno o dos minutos. Utilizar este buttercream lo antes posible mientras esté blando. Llenar una manga pastelera (o una bolsa de congelar) con el buttercream blanco y otra con el azul y decorar la mitad de los cupcakes con un color y la otra mitad con el otro o combinándolos (aquí es donde demostráis vuestras dotes artísticas). Si utilizamos las bolsas de congelar, antes de llenarlas les abrimos un pequeño agujero en una de las esquinas e insertamos una boquilla de pastelería. En caso de no tener tampoco la boquilla, llenamos primero la bolsa y luego cortamos la esquina. Cortar las galletas Oreo en cuatro trozos con cuidado y poner un trozo en cada cupcake. Espolvorear motivos de azúcar.