Capquéics de Kiwi

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Liz Hernandez

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

"Las capquéics son las primas pijas de las magdalenas." Irene Delafú, lógica aplastante.

Ingredientes para 8 personas :

- 115 g. de Harina
- 1 Huevo
- 100 g. de Azúcar
- 70 g. de Mantequilla
- 40 ml. de Leche
- 1/2 de Kiwi troceado
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- una pizca de Sal
- 70 g. de Chocolate blanco con fresas Lindt

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 160º. En un bol juntamos la harina tamizada con la levadura y la sal, reservamos. Cortamos el chocolate blanco en trocitos, y el Kiwi. Reservamos. Batimos la mantequilla (que se supone que

está a temperatura ambiente) junto con el azúcar, hasta que esté bien integrada. Añadimos el huevo y seguimos batiendo dale que dale hasta que se integre también. Ahora vamos echando poco a poco, mientras seguimos mezclando, la harina y la leche. Después, añadimos el kiwi y los trocitos de chocolate blanco. Vertemos la masa en moldes para magdalenas de toda la vida, pon los moldes en una bandeja para magdalenas o haz como yo, tira de imaginación y mételos en flaneras (esto es para que no se abran y conserven la forma). Rellenamos 2/3 de la capacidad y horneamos unos 20 minutos. Hacemos el truqui del palillo seco y si todo está en orden las sacamos, las dejamos enfriar 5 minutillos en las flaneritas y luego sobre una rejilla. (El frosting es el mismo de la Coke cake)