Cupcakes Mikado re mi fa sol

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 115 g. de Harina
- 180 g. de Azúcar
- 60 ml. de Aceite de oliva
- 1 Huevo
- 1.5 cucharaditas de Levadura en polvo
- 40 g. de Cacao en polvo
- 75 ml. de Leche
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 75 ml. de Agua hervida
- 1 paquetes (decoración) de Mikado Mikado
- Frosting:
- 200 g. de Mantequilla
- 200 g. de Azúcar glas
- 100 g. de Chocolate negro derretido

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º y preparamos los papelitos. En un bol, amplio y limpio, tamizamos harina, el cacao y la levadura. Reservamos. Batimos el aceite junto con el azúcar y los huevos, hasta que todos sean uno solo. Incorporamos la mezcla de harina y mezclamos mucho y muy bien. Una vez sea homogénea, echamos la leche y la vainilla y batimos de nuevo. Finalmente incorporamos el agua, recién hervida. Batimos de nuevo e incorporamos los mikados en trocitos. Repartimos la masa en las cápsulas (2/3 de la capacidad). Horneamos 20 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Frosting: Tamizamos el azúcar glas y lo batimos con la mantequilla hasta que la mezcla se aclare y gane volumen. Incorporamos 100g de chocolate derretido y batimos dos o tres minutos más. Cuando las pijas estén frías decoramos con la manga y clavamos un par de palilletes.