Cupcakes de dulce de leche ¡Esponjosos y deliciosos!

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

Creador: Chocolatisimo **Recetizador:** SrFeo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Para los más dulces, a los que les gustan las cosas empalagosas, para las mujeres "en ese día del mes" ¡Aquí llega vuestro cupcake dulce de leche perfecto! Una vez más, me he pasado bastante tiempo hasta que he dado con al receta definitiva de este cupcake dulce de leche y me encanta poder compartirlo con todos vosotros. Dar con la receta perfecta tanto del cupcake como del frosting de dulce de leche me ha llevado su tiempo, pero el resultado ha sido FANTÁSTICO y si no me creéis ¿A que esperáis para realizar esta receta?

Ingredientes para 10 personas :

- 150gr de Mantequilla Lorenzana
- 130gr de Azúcar
- 3 unidades de Huevos medianos
- 150gr de Dulce de leche La lechera
- 50gr de Dulce de leche (para el interior)
- 200gr de Harina de repostería
- 1 (que son 16gr) de Sobre de levadura Royal
- 1 unidad de Vaina vainilla

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN Para que estos cupcakes de dulce de leche me quedaran tan esponjosos la elaboración la hice distinta a otros (después de tantas pruebas, al final di con la buena) y en vez de batir la mantequilla y añadir los huevos, lo que hice fue montar los huevos, aquí abajo os lo explico y ya veréis las fotos 1) Tener los huevos a temperatura ambiente, así montarán mucho mejor que si están fríos. Los metemos en la montadora con las varillas, thermomix o cualquier instrumento que tengáis en casa para montar. Montaremos bien los huevos, y cuando digo bien, es que al estar montados, son espumosos, brillantes y han triplicado su volumen. 2)Una vez montados los huevos, le agregamos el azúcar en tres partes y seguimos dándole con las varillas. Después, meteremos la mantequilla en pomada* y seguimos con las varillas hasta que se haya mezclado bien con los

*huevos montados. En este punto encendemos el horno a 170ºC. *Mantequilla Pomada: Poner la mantequilla "blandita" unos segundos en el microondas y la tendréis lista. Si no, siempre podéis dejarla fuera de la nevera por la noche para que esté a temperatura ambiente cuando la añadimos a la mezcla. 3) Pasaremos la harina por un tamiz (colador grande) para que sea más fácil de mezclar, pero antes de hacer eso, sacaremos del bol donde están las yemas montadas con el azúcar y la mantequilla, unos 80gr. 4) En el bol de los huevos, añadiremos la harina tamizada con la levadura, la vaina de vainilla y mezclaremos bien. 5) En otro bol aparte pondremos los 200gr de dulce de leche y calentaremos en el microondas un minuto o dos, porque al estar templado, será más fácil ligarlo con lo demás. 6) El bol de los 80gr de huevo montado lo echaremos poco a poco mezclando bien al bol del dulce de leche templado y cuando la mezcla esté homogénea, lo mezclaremos con el otro bol donde están el resto de ingredientes. 7) Rellenar las cápsulas de cupcakes un poquito, metemos un punto o cucharada de dulce de leche que reservamos al principio de los 50gr, los repartimos por todas las cápsulas y luego seguimos rellenando hasta la mitad de la cápsula y meter en el horno que encendimos previamente a 170ºC y horneamos de 20 a 30 minutos. En mi horno es justo 23 minutos, así que poner la alarma a los 20m y miráis como están de color y los pincháis con un cuchillo para ver si están bien hechos por dentro. Como ya sabéis ¡Cada horno es un mundo!*

Paso 2

Aquí podéis apreciar lo esponjoso que queda el cupcake por dentro éste sin relleno ;)

Paso 3

RECETA FROSTING DULCE DE LECHE Este dulce de leche queda muy cremoso, aguanta bien estando en la nevera pero si lo mantenéis mucho tiempo fuera y hace calorcito se os caerá un poco. Pero queda TAN cremoso, que de verdad con la esponjosidad del cupcake ¡queda una combinación exquisita! Yo lo hago un día antes para que tenga suficiente cuerpo y aguante sobre el cupcake. Mantequilla 125gr Queso Philadephia 225gr Dulce de leche 150gr Azúcar glass60gr 1) Tener el philadelphia a temperatura ambiente o meterlo en un bol y calentarlo un poco en el microondas hasta ablandarlo. 2) Poner en pomada la mantequilla y agregarlo al mismo bol, mezclar bien. 3) Calentar el dulce de leche en el microondas y cuando esté templado agregar el azúcar glass tamizado y mezclar bien. 4) Agregar el dulce de leche a la mezcla anterior, mezclar bien y tapar con film el bol y reservar en el frigorífico. Yo hice este frosting un día antes para que estuviese bien para ponerlo sobre los cupcakes.

Paso 4

¡Que disfrutéis de la receta!