Monstruo de las galletas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Betycucu



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para las magdalenas:
- 120 g de harina
- 110 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de levadura
- Mermelada de fruta (la que más os apetezca).
- Para el buttercream:
- 250 g de mantequilla
- 325 g de azúcar glas
- 1 cucharada de vainilla
- 4 cucharadas de leche
- Colorante alimentario azul
- Para la decoración:
- Fondant blanco
- Fondant negro
- Cookies con pepitas de chocolate

Preparación:

Paso 1

Empezamos por poner la mantequilla a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Una vez que la mantequilla está en pomada la vertimos en un bol junto con el azúcar y batimos a velocidad máxima. Añadimos los huevos uno a uno y seguimos batiendo consiguiendo una masa mucho más líquida pero con una consistencia homogénea. Añadimos la esencia de vainilla. Por último añadimos la levadura y la harina en dos

tiempos y seguimos batiendo, primero despacio para no crear una humareda horrible y luego a toda velocidad hasta que esté todo bien integrado y sin grumos. Ahora disponemos la masa en los moldes, cubriendo un tercio del molde para evitar que al subir las magdalenas desborden, y las ponemos a hornear entre 150 – 180 grados, dependiendo del horno, unos 15-18 minutos para magdalenas pequeñas y unos 20-22 minutos para magdalena de tamaño normal. Las dejamos enfriar en una rejilla de horno para que no suden y nos queden húmedas. Para el buttercream: Introducimos la mantequilla en pomada junto con el azúcar y batimos a toda velocidad con la batidora. Cuando esté todo bien mezclado añadimos la vainilla y la leche y batimos durante 4-5 minutos a máxima velocidad hasta que la mezcla pase de ese color amarillento a un color blanco. Conseguido el buttercream, lo teñimos. Con un descorazonador de manzanas procedemos a hacer un agujerito en el centro de la magdalena, quitamos el taponcito de bizcocho, introducimos con ayuda de una jeringa un poco de mermelada y volvemos a poner el tapón. Decoración: Necesitaremos una boquilla con aberturas múltiples. Introducimos el buttercream azul en la manga pastelera y procedemos a decorar haciendo hilitos de crema de 1 cm de largo hacia todas direcciones, dándole un aire despeinado. Aconsejo decorar vuestro cupcake de arriba hacia abajo. Una vez cubierto, cogéis una de las cookies con pepitas de chocolate y se la plantáis en el lugar de la boca. Luego con el fondant blanco hacemos unas bolitas blancas de un centímetro de diámetro y le pegamos unas bolitas pequeñas con fondant negro, creando la pupila del ojo. Colocamos los ojos bien juntitos y un poco torcidos en la parte superior del cupcake y ya.