

**Creador:** Florencia **Recetizador:** Lucía Atienza



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

¡Bomba! ¡hay que darse un capricho!

## Ingredientes para 8 personas :

- 40 grs. de mantequilla
- 90 grs. de azúcar
- 1 huevo M/L
- 60 grs. de chocolate cobertura
- 70 grs. de harina leudante
- 1 cdita. de polvo de hornear
- 70 ml de leche (temperatura ambiente)
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 1 clara de huevo M/L
- 70 grs. de azúcar
- gotitas de limón
- dulce de leche

## Preparación:

### Paso 1

*Batir en un bowl la mantequilla (punto pomada) con el azúcar durante 5' aprox.*

## **Paso 2**

*Separar la clara de la yema, y agregar ésta última a la mezcla anterior, previamente batida durante unos segundos. Continuar batiendo durante 3' más aprox.*

## **Paso 3**

*Agregar el chocolate cobertura (previamente derretido), y mezclar bien.*

## **Paso 4**

*Agregar 1/3 de la harina tamizando, y seguir mezclando.*

## **Paso 5**

*Añadir la esencia de vainilla a la leche, y agregar la ½ a la mezcla base, y mezclar bien.*

## **Paso 6**

*Repetir los pasos 4 y 5 hasta incorporar a la mezcla base toda la harina y leche.*

## **Paso 7**

*Por último, batir la clara a punto de nieve, e incorporar de forma envolvente.*

## **Paso 8**

*Verter la mezcla en moldes para cupcakes, y llevar al horno pre-calentado a 180° durante 15-20' (dependerá el tiempo del horno que se utilice), y... voila! Listos para decorar y servir ;)*

## **Paso 9**

*Mientras se enfrían, realiza la cobertura de merengue suizo, poniendo en un bowl a baño maría la clara de huevo, el azúcar, y las gotitas de limón. Comenzar a batir muy lentamente hasta que el azúcar se disuelva. A continuación, montar a punto de nieve con batidora durante 5/7' aprox. Retirar del baño maría y seguir batiendo durante 2/3' más para que enfrie. Colocar el merengue en una manga pastelera (opcional).*

## **Paso 10**

*Untar una capa fina de dulce de leche sobre cada cupcake, y cubrir con el merengue suizo por encima.*

## **Paso 11**

*¡Disfrutarlos en compañía!*