Cupacke "Copo de nieve"

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

Creador: Florencia **Recetizador:** Estefanía



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 enfríe. 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!