Cupcakes de coco-pasión

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 145 g de harina tamizada
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de pulpa de maracuyá
- 15 g de coco rallado
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 100 g de azúcar
- Para el frosting:
- 200 g de queso marcarpone
- 60 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de pulpa de maracuyá
- 100 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremosa. Añadir los huevos y batir hasta incorporarlos totalmente. A continuación añadir el maracuyá y el coco. Añadir la harina en tres tandas, hasta tenerla totalmente integrada. Si nos queda muy espesa la masa añadir la leche a cucharadas, primero una y remover, hasta tener una masa cremosa. Rellenar las cápsulas hasta las 3/4 partes y hornear unos 20 min. Dejar enfriar sobre una rejilla. Para el frosting: Escurrir el queso eliminando todo el suero que pueda tener y mezclar con el azúcar, la mantequilla y el maracuyá. Añadir el azúcar y batir hasta tener una crema suave. Rellenar una manga pastelera con boquilla rizada grande. Una vez fríos los cupcakes, adornar con la crema de queso.