

Creador: Monónimo **Recetizador:** Anoqui



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 150 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 40 ml de cava
- 2 cucharaditas de ginebra
- 2 cucharaditas de vodka
- 3 claras de huevo
- Una pizca de sal
- Para el decorado:
- 25g de mantequilla
- 75 g de margarina
- 225 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de zumo de naranja ácida

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Se bate la mantequilla con el azúcar, añadiendo a continuación la harina, la levadura y la sal. Una vez lograda una mezcla cremosa, echamos poco a poco el champán, el vodka y la ginebra. Por otro lado, batimos las claras a punto de nieve. Las añadimos a la mezcla previa y la repartimos en los moldes de cupcake. Horneamos 22 minutos. Tamizamos el azúcar glas, lo batimos con la mantequilla, la margarina y el zumo hasta que se integre. Decoramos nuestros cupcakes cuando se enfríen.

