Cupcakes de frambuesa

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para los cupcakes:
- 200 g de harina
- 100 ml de aceite de oliva suave
- 200 g de azúcar
- 3 huevos M
- 1 cucharadita y media de levadura en polvo
- 120 ml de leche
- 3 cucharaditas de pasta de frambuesa
- Para el relleno:
- Mermelada de frambuesa
- Para la crema:
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cucharada de pasta de frambuesa
- 1 cucharadita de leche
- 300 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel. Tamizamos la harina con la levadura química en un bol y reservamos. Batimos el aceite con el azúcar. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen. Agregamos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación, añadimos la leche y volvemos a batir. Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la frambuesa en pasta. Repartimos la mezcla en las cápsulas. Horneamos 22-25 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Tras dejar enfriar 5 minutos en el molde, traspasamos los cupcakes a una rejilla hasta que se enfríen por completo. Agujereamos los cupcakes con un descorazonador de manazas y los rellenamos con la mermelada. Para la crema:
Tamizamos el azúcar glas y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla y la leche. Cubriendo el bol, batimos a velocidad baja un minuto. Después, subimos la velocidad y batimos al menos otros 5 - 7 minutos a velocidad alta. Incorporamos la frambuesa en pasta, batimos de nuevo y decoramos con la manga pastelera.