

Cupcakes Pink Panther



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Anoqui



Descripción:

Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- Para los cupcakes:
 - 150 ml de aceite de girasol
 - 220 g de azúcar
 - 2 huevos M
 - 120 ml de leche
 - 10 ml de extracto de vainilla
 - 200 g de harina
 - 2 cucharaditas de levadura en polvo
 - 1 cucharadita de ralladura de naranja o 10 ml de Cointreau o dos gotas de aroma concentrado de naranja
 - Para el almíbar:
 - 50 ml de agua
 - 50 g de azúcar
 - Para el buttercream de merengue suizo:
 - 4 claras de huevo
 - 170 g de azúcar
 - 400 g de mantequilla a temperatura ambiente
 - Esencia de vainilla
 - Para el baño rosa:
 - 250 g de chocolate blanco
 - Colorante rosa en gel (Wilton)
-

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 170°. Mezclamos y tamizamos la harina junto con la levadura y reservamos. En un bol, batimos con las varillas el azúcar junto con el aceite. Añadimos el extracto de vainilla y el aroma de naranja; batimos. Añadimos los huevos uno a uno: hasta que el primero no esté integrado no añadiremos el otro. Por último, añadimos la mezcla de harina y levadura en dos veces, alternándola con la leche. Llenamos 2/3 de nuestras cápsulas y horneamos unos 25 minutos. En este tiempo preparamos el almíbar y el buttercream: Almíbar: Ponemos el azúcar y el agua en un bol y lo calentamos en el microondas un minuto y medio. Lo sacamos y removemos hasta que se haya disuelto todo el azúcar. Le añadimos un chorrito de Cointreau o de esencia de naranja, y lo dejamos enfriar. Buttercream de merengue suizo: Calentamos al baño María las claras con el azúcar hasta que veamos que se ha disuelto el azúcar. Montamos las claras, aún calientes, a punto de nieve o hasta que obtengamos picos duros en nuestro merengue. Dejamos que se enfríe el bol y, una vez frío, para que no se derrita la mantequilla, la vamos añadiendo en cubitos. Batimos hasta que veamos que la mezcla se corta. Entonces seguimos batiendo hasta que adquiere una consistencia compacta de nuevo y más brillante. Añadimos unas gotas de esencia de vainilla y batimos de nuevo. Cubrimos los cupcakes y alisamos bien la superficie, los metemos en la nevera 1 hora. Mientras se enfrían preparamos un rico y succulento bañito de chocolate rosa: Derretimos el chocolate al baño María. Añadimos un poco de colorante rosa y removemos. Cuando la mezcla tenga el color deseado bañamos nuestros cupcakes en ella, de modo que el buttercream quede cubierto por una capa de chocolate rosado. Si queréis podéis poner decoraciones de azúcar.