Mini Cupacke de Gofio y Oreo

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

Creador: Florencia **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

¿Una galle? ¿Un cupcake? ¿Qué como? ¡Los 2!

Ingredientes para 6 personas :

- 40 grs. de mantequilla
- 90 grs. de azúcar
- 1 huevo M/L
- 35 grs. de harina leudante
- 35 grs. de gofio
- 1/2 sobre de polvo de hornear
- 70 ml de leche (temperatura ambiente)
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 1 paq. de galletitas mini oreo

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

Mezclar la harina leudante, el gofio, y el polvo de hornear. Agregar 1/3 de esta mezcla tamizando. Seguir mezclando.

Paso 4

Añadir la esencia de vainilla a la leche, y agregar la ½ a la mezcla base, y mezclar bien.

Paso 5

Repetir los pasos 4 y 5 hasta incorporar toda la mezcla de harinas y la leche.

Paso 6

Por último, batir la clara a punto de nieve, e incorporar de forma envolvente.

Paso 7

En los moldes para los mini cupcakes (también se puede hacer en moldes grandes) colocar primero una galletita mini oreo en cada uno, y luego verter la mezcla por encima. Llevar al horno pre-calentado a 180º durante 15´ aprox. (dependerá el tiempo del horno que se utilice), y... ¡los 2!, una galle y un mini cupcake.