

## Mini Cupacke de Gofio y Oreo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Florencia **Recetizador:** Ana Cruz



**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 180° durante 15' aprox. (dependerá el tiempo del horno que se utilice), y... ¡los 2!, una galle y un mini cupcake.*