

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 115 g de harina
- 60 ml de aceite de oliva suave
- 3 buenas cucharadas de mantequilla de cacahuete
- 50 g de cacao
- 170 g de azúcar
- 1.5 cucharaditas de levadura química
- 1 huevo L
- 75 ml de leche
- 75 ml de agua hirviendo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 8 Snickers cortados en pedacitos
- Para la crema:
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 6 cucharadas de mantequilla de cacahuete
- 150 g de chocolate negro derretido y templado
- 200 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°. Preparamos las cápsulas. En un bol, tamizamos harina, cacao y levadura química. Reservamos. Batimos el aceite, el azúcar y los huevos hasta que estén bien integrados. Añadimos la mantequilla de cacahuete. Incorporamos la mezcla de harina y cacao. Una vez la mezcla sea homogénea, incorporamos la leche y la vainilla y batimos de nuevo. Finalmente incorporamos el agua, recién hervida. Batimos de nuevo. Incorporamos los Snickers. Repartimos la masa en las cápsulas. Horneamos 20 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Para hacer la crema tamizamos el azúcar glas y lo batimos con la mantequilla. Primero un minuto a velocidad mínima y luego otros cinco minutos (como mínimo) a velocidad

máxima, o hasta que la mezcla se aclare y gane volumen. Incorporamos 100g de chocolate derretido y batimos dos o tres minutos más. Incorporamos la mantequilla de cacahuete y batimos otro minuto. Una vez fríos, decoramos los cupcakes con la manga, de fuera hacia dentro, en el sentido de las agujas del reloj.