Cupcakes de Sundae

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 115 g de harina
- 120 g de mantequilla
- 140 g de azúcar
- 2 cucharadas y media de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 huevos
- 60 - 70ml de leche
- Para el buttercream:
- 125 g de mantequilla
- 250 g de azúcar glas
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 cucharaditas de leche semidesnatada
- 100 g de chocolate negro

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 160º y los papeles para cupcakes. En una jarra, mezclamos la leche con el extracto de vainilla. En un bol, tamizamos junta la harina, el cacao y la levadura química. En un bol batimos el azúcar con la mantequilla hasta que esté cremoso. Añadimos los huevos, uno a uno. A continuación, añadimos la mitad de la mezcla de harina y cacao. Después la leche y finalmente el resto de la harina. Repartimos la mezcla entre los papelitos de cupcakes, sin llenarlos más que 2/3. Horneamos en torno a 22-24 minutos o hasta que al pincharlos con un palillo salga limpio. Sacamos del horno y dejamos templar en la bandeja 5 minutos antes de traspasarlos a una rejilla. Mientras tanto, derretimos el chocolate negro en el microondas con mucho cuidado de no quemarlo y, una vez está líquido, dejamos que se temple. Tamizamos el azúcar y añadimos el resto. Batimos hasta que se integre el conjunto. Decoramos con la manga pastelera y unos chorritos de chocolate derretido. Coronamos con una cerecita y unos fideíllos de colores.