Cupcakes de Caramelo

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnnaCrish

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para los cupcakes:
- 270 g de harina
- 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 220 g de azúcar
- 2 huevos M
- 1 cucharadita y media de levadura en polvo
- 120 ml de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 cucharadas de salsa toffe
- Más salsa de caramelo (para rellenar)
- Para el buttercream:
- 350 g de mantequilla
- 225 g de azúcar blanco
- 4 claras de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 4 cucharadas de salsa toffe

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas grandes. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren y la mezcla se aclare. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen. Tamizamos la harina con la levadura. En un vaso, mezclamos la leche con el extracto de vainilla. Añadimos la mitad de la harina al bol y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación, añadimos la mitad de la leche y volvemos a batir. Añadimos la otra mitad de la harina y batimos, y el resto de la leche. Finalmente, añadimos las tres cucharadas de salsa de caramelo y removemos con la espátula hasta que esté totalmente mezclada. Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos 22-25 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Dejamos enfriar en el molde 5 minutos y después pasamos los cupcakes a una rejilla, hasta que se enfríen por completo. A continuación rellenamos los cupcakes con la salsa de caramelo (con un descorazonador de manzanas). Para el Buttercream ponemos las claras de huevo en bol junto con el azúcar. Calentamos al baño maría hasta alcanzar los 60ºC y mantenemos esta temperatura unos 4 minutos. No paramos de revolver para que no se queme. Pasamos las claras al bol de la batidora y empezamos a montarlas. Tardarán un poquito. Cuando hagan picos blandos, comprobaremos la temperatura del bol. Si está caliente, HAY QUE ESPERAR un poquito antes de añadir la mantequilla. Una vez esté templado, cambiamos las varillas por la pala y comenzamos a añadir la mantequilla batiendo a velocidad media. Saldrán grumos, la mezcla se cortará a la mitad del proceso y parecerá que es un desastre pero al de 8-10 minutos se convertirá en el buttercream más sedoso del mundo mundial. Lo importante es no dejar de batir. Una vez conseguido el buttercream, añadimos las cucharadas de salsa de caramelo y batimos hasta que se incorporen por completo. Decoramos los cupcakes con la manga pastelera, cigarritos de chocolate y más salsa de caramelo.