

## Cupcakes enviciantes



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

- Para el caramelo:
  - 250 ml de sirope de maíz Karo
  - 180 g azúcar moreno
  - 60 g de mantequilla
  - 1 cucharadita de canela
  - Para los cupcakes:
  - 180 g de harina
  - 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
  - 200 g de azúcar moreno
  - 3 huevos M
  - 1 cucharadita de canela
  - 1 cucharadita y media de levadura en polvo
  - 100 ml de leche
  - 4 cucharadas del caramelo
  - Para la crema:
  - 250g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
  - 250g de azúcar glas
  - Caramelo al gusto
  - Mini galletas rellenas de caramelo para decorar
- 

## Preparación:

### Paso 1

**Caramelo:** Poner todos los ingredientes menos la mantequilla en un cazo y remover. Calentar (sin volver a remover) hasta que alcance el punto de bola suave (ver receta “Pastel de leches varias con salsa de caramelo salado”). Retirar del fuego. Incorporar la mantequilla (ojo, QUEMA) y remover hasta que se mezcle bien. Dejar templar al menos 15 minutos. **Los cupcakes:** Precalentamos el horno a 180°. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel. Tamizamos la harina con la levadura y la canela en un bol y reservamos. 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. Añadimos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación, agregamos la leche y volvemos a batir. Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos el caramelo. 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 los cupcakes en el molde 5 minutos y después pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo. Una vez fríos, los rellenamos con caramelo con ayuda de un descorazonador de manzanas. (Guardar al menos 3 cucharadas para la crema). **La crema:** Ponemos la mantequilla y el azúcar glas en un bol. Batimos hasta que la mezcla se aclare e incrementa su volumen. Incorporamos el caramelo al gusto.