

Cupcakes enviciantes



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



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 incremente su volumen. Incorporamos el caramelo al gusto.