

Cupcakes de fresa artificial



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Descripción:

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Ingredientes para 10 personas :

- Cupcakes:
 - 220 g de harina
 - 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
 - 220 g de azúcar
 - 2 huevos M
 - 2 cucharaditas de levadura en polvo
 - 120 ml de leche
 - 4 cucharadas de Nesquik de fresa
 - Buttercream:
 - 125 g de mantequilla
 - 250 g de azúcar glas
 - 3 cucharadas de Nesquik de fresa
 - 40 ml de leche
-

Preparación:

Paso 1

Bate la mantequilla reblandecida junto con el azúcar. A continuación añade los huevos uno a uno y vuelve a batir hasta que todo esté integrado. A parte prepararemos el Nesquik de fresa mezclándolo bien con la leche, y en otro bol dejaremos lista la harina y la levadura tamizadas. Es momento de que incorpores la mitad de la harina, batas un poco, añadas la leche con Nesquik, volvemos a batir y finalmente echamos el resto de harina. Bate un poco más hasta que la mezcla esté homogénea y ya tienes lista la masa para repartir en las cápsulas. Hornea durante 20 minutos aproximadamente a 180°C (horno precalentado). Saca los cupcakes del horno, déjalos unos minutos en el molde , y luego enfríalos por completo en una rejilla. Buttercream: Bate la mantequilla reblandecida durante unos minutos y a continuación añádele el azúcar glas tamizado y vuelve a batir hasta que todo esté bien integrado. Ahora vuelve a preparar el Nesquik mezclándolo junto con la leche, asegurándote de que está bien disuelto, e incorpóralo a la mezcla. Bátelo durante unos minutos a velocidad alta.