Cupcakes de natillas

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 Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 90 g de harina de trigo
- 60 g de mantequilla con sal
- 100 g de azúcar blanco
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 60 ml de leche
- 1 huevo XL
- 1 cucharadita de vainilla en pasta
- Crema de vainilla para el relleno (Maribel, en Lidl)
- Buttercream:
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 160 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de vainilla en pasta
- 1 cucharada de leche
- 1/2 cucharadita de extracto o aroma de limón

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC, y preparar el molde con 8 cápsulas grandes. Batir la mantequilla durante 2 min a velocidad baja hasta que esté cremosa y su color cambie. A continuación añadimos el azúcar y batimos hasta conseguir una mezcla homogénea y esponjosa. En un bol tamizamos la harina, la levadura y la canela. Reservamos. En un vaso mezclamos el huevo, la leche y la vainilla. A continuación a la mezcla de mantequilla y azúcar incorporamos 1/2 de la mezcla de harina, levadura y canela, y batimos. Después añadimos la mezcla de la leche, huevo y vainilla, batimos, y acabamos con el resto de ingredientes secos (harina, levadura y canela).

Cuando tengamos nuestra masa lista, rellenamos las cápsulas hasta 2/3 y horneamos durante 20 min o hasta que pinchemos con un palillo y este salga limpio. Una vez hechas, dejamos en el molde 5 min y transferimos a una rejilla hasta que enfríen por completo. Cuando hayan enfriado, con la ayuda de un descorazonador, quitamos el centro y rellenamos con la crema de vainilla, (es una botellita de cristal que venden en Lidl) y volvemos a tapar con el trocito que habíamos quitado. Buttercream: Batimos la mantequilla durante 3 min a velocidad baja. Añadimos la leche y volvemos a batir hasta que se integre. Incorporamos la 1/2 del azúcar glas y batimos bien. Por último, añadimos el resto del azúcar, la vainilla y el aroma de limón y batimos hasta que se integren todos los ingredientes, y con una velocidad media-alta batimos 5 min más para conseguir la consistencia adecuada (cremosa, pero firme). Ahora ya podemos decorar nuestros cupcakes con la manga pastelera y poner una mini galleta María.