Cupcakes Angel's food

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 60 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de cremor tártaro
- 6 claras de huevo L
- 200 g de azúcar glas
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de vainilla en pasta (o al gusto)
- 1/2 cucharadita de extracto o aroma de almendra o avellana

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC. Lo primero que haremos será tamizar la harina 2 o 3 veces, y reservar. También tamizaremos el azúcar unas 3 o 4 veces porque tiene que quedar muy finito. Después en el bol de nuestra batidora añadiremos las claras junto con la sal y el cremor tártaro. Comenzaremos a batir a velocidad baja, y cuando empiecen a espumar aumentaremos la velocidad a media-alta. En este momento, nuestras claras parecerán espuma y se doblarán en las varillas. En este punto seguimos batiendo y vamos a ir añadiendo el azúcar poco a poco hasta que se integre bien y obtengamos unas claras brillantes y que se mantienen en las varillas perfectamente aunque las pongamos rectas. Cuando ya las tenemos en este punto, pararemos nuestra batidora y añadiremos la vainilla y el extracto de almendra o avellana, y batiremos durante 1 minuto y medio más a la velocidad que teníamos. Ahora sólo nos queda añadir la harina en 2 veces e ir integrándola después de cada incorporación con la ayuda de una espátula haciendo movimientos envolventes para que no se bajen las claras. Como ya tenemos nuestra masa lista, ahora sólo nos queda rellenar las cápsulas hasta arriba, y con la ayuda de una espátula alisamos la masa en cada cápsula. Por último, los metemos al horno durante 18 -20 min máximo, o hasta que estén doraditos por fuera. Los sacamos y dejamos 3 min en el molde de cupcakes, y después los dejaremos enfriar por completo sobre una rejilla. Cuando hayan enfriado, los cubriremos con un toque de mermelada de fresa Cuando ya los tenemos así, sólo nos queda decorarlos con una buena porción de nata montada y media fresita encima.