

Creador: Monónimo **Recetizador:** Liz Hernandez



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 190 g de harina de trigo
- 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 huevos L
- 190 g de azúcar blanco
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 20 mini galletitas María hechas trocitos
- 125 ml de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 4 cucharadas de leche condensada
- Buttercream:
 - 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
 - 350 g de azúcar glas
 - 2 cucharadas de leche
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 4 cucharadas de leche condensada

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 170° y ponemos 12 cápsulas en el molde. En un bol batimos la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede cremosa y bien unida a velocidad baja-media. En otro bol tamizamos la harina, la levadura, y la sal. Y reservamos. En un vaso, mezclamos la leche, el huevo, y la vainilla. Añadimos la mitad de la mezcla de ingredientes secos, a la mantequilla y el azúcar. Batimos y añadimos la mezcla de la leche, volvemos a batir, y terminamos con la harina. A continuación añadimos la leche condensada y mezclamos

para integrarla a velocidad baja. Y por último añadimos las galletas en trocitos, y removemos con una espátula. Ahora sólo falta repartir la masa por los moldes hasta 2/3 de la cápsula, y al horno unos 20 min o hasta que pinchemos con un palillo y salga limpio. Cuando los saquemos dejamos en el molde unos 5 min y los pasamos a una rejilla hasta que enfrién por completo. Batimos la mantequilla hasta que blanquee, a velocidad baja- media. Añadimos la leche y batimos. Ahora añadimos el extracto de vainilla y la mitad del azúcar. Batimos bien hasta que esté todo unido y añadimos lo que nos queda de azúcar. Volvemos a batir bien, y cuando esté todo bien integrado añadimos la leche condensada, y volvemos a batir. Después de esto cogemos nuestros cupcakes y les hacemos un agujerito en el medio, y lo rellenamos con un poquito de leche condensada. Lo tapamos de nuevo y decoramos con nuestra manga llena de buttercream.