Cupcakes de fresa y lima low fat

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Laura Asensio

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el bizcocho:
- 140 g de harina
- 30 ml de aceite suave de oliva
- 150 g de azúcar
- 90 ml de puré de manzana sin azúcar (casero o comprado)
- 1,5 cucharaditas de levadura en polvo
- 120 ml de leche de avena
- La ralladura de una lima
- 2 puñados de fresas picadas
- Para decorar:
- 220 g de azúcar
- 4 claras
- Ralladura de lima
- Rodajas de fresa

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas grandes. Tamizamos la harina con la levadura. Reservamos. Batimos el aceite con el azúcar, la ralladura de lima y el puré de manzana. Añadimos la mitad de la harina y batimos hasta que la mezcla sea homogénea. A continuación añadimos la leche de avena, la vainilla y finalmente el resto de la harina. Incorporamos las fresas picadas. Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos 20-22 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Dejamos enfriar en el molde 5 minutos y después pasamos los cupcakes a una rejilla, hasta que se enfríen por completo. Para preparar el merengue, calentamos las claras con el azúcar al baño maría sin dejar de remover hasta que el azúcar se disuelva por completo. Entonces pasamos la mezcla al bol de la batidora y montamos a punto de nieve hasta lograr un merengue brillante (la mezcla estará casi a temperatura ambiente). Decoramos con rodajas de fresa y ralladura de lima.