Cupcakes de Yogur

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

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Luzmisan

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Quedan muy ricos con icing de de sabores.

Descripción:

Para Termomix Cupcakes hechas con bizcocho de yogur. Quedan muy buenas con Icing de sabores.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Huevos
- 200 gr de Harina
- 300 gr de Azúcar
- 1,5 dl / 1 vaso de yogur de Aceite
- 1 Yogur
- pequeño de Corteza de limón
- 1 cucharadita de Levadura

Preparación:

Paso 1

Hacemos el azúcar polvo a velocidad de 1 a 4. Lo mismo con la rayadura de limón.

Paso 2

Vamos añadiendo todo. Añadirmos los huevos a velocidad 1, 50º, 1 min. Añadimos el yogur y el aceite, los mezclamos a velocidad 1 (lo justo para que se mezcle, no que se haga una masa). Añadimos la harina con la levadura y le damos unos golpes a la velocidad hasta el 1 para que se mezcle (pero sin que se bata).

Paso 3

Se pone en un molde para magdalenas los envases para los cupcakes, y se mete en el horno a 180º, 45 min – 1 hora. Dejar enfriar y decorar con Icing - Mirar recete de Icing-