Cupcakes de cuajada

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 75 g de harina con levadura
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de azúcar
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 4 cucharadas de cuajada de oveja, de buena calidad
- Para el buttercream de cuajada:
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 50 g de azúcar glas
- 5 cucharadas de cuajada de oveja, de buena calidad

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180ºC. En un bol, batimos muy bien la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla pálida y cremosa. Añadimos el huevo y batimos bien. Añadimos la cuajada y batimos de nuevo. Tamizamos sobre la mezcla la harina y batimos de nuevo muy bien. Repartimos la masa sobre los papelitos y horneamos durante unos 18 minutos. Dejamos enfriar unos minutos en el molde y luego los transferimos a una rejilla metálica. Mientras tanto vamos preparando el buttercream. Para ello batimos en un bol todos los ingredientes hasta obtener una crema espesa. Decoramos los cupcakes.