

Cupcakes de chocolate blanco con crema mascarpone



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 160 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 120 ml de leche
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de sal
- 1 huevo
- 1/4 cucharadita de esencia de vainilla
- 70 g de chocolate blanco
- 70 g de azúcar
- 2 cucharadas de mermelada de cereza
- Para la crema de mascarpone:
 - 250 g de mascarpone
 - 50 g de mantequilla
 - 125 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalemos el horno a 180°. Preparamos las cápsulas de cupcake. Tamizamos juntas la harina la levadura y la sal. Reservamos. Mezclamos en una taza la leche, la esencia de vainilla y el huevo, ligeramente batido. Derretimos el chocolate junto con la mantequilla y dejamos templar. Añadimos el azúcar y batimos bien. Mezclamos esto con la leche y el huevo. Agregamos la mitad de los ingredientes líquidos a los sólidos y batimos bien. Añadimos el resto y batimos hasta que se integren. Rellenamos las cápsulas 2/3 de su capacidad y horneamos 22 minutos. Los dejamos enfriar un poco y después pasamos a una rejilla para que se enfríen

completamente. Para rellenarlos les quitamos el centro con un descorazonador de manzanas y añadimos la mermelada de cereza. Volvemos a tapar. Batimos la mantequilla con el azúcar glas hasta que esté cremoso, añadimos el mascarpone (muy frío) y batimos todo 2 minutos. Decora con la crema de mascarpone y... lo que tengas por ahí.