

## Bounty cupcakes



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Paquita Santfel



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- Para los cupcakes:
  - 85 g de harina
  - 35 g de mantequilla a temperatura ambiente
  - 125 g de azúcar glas
  - 25 g de cacao en polvo
  - ½ cucharada de levadura en polvo
  - 105 ml de leche
  - 2 barritas de chocolate y coco en 6 trocitos
  - ¼ cucharadita de sal
  - 1 huevo L
  - Para decorar:
  - Coco rallado
  - Unas barritas más
  - Para la cobertura:
  - 80 g de mantequilla a temperatura ambiente
  - 30 ml de leche de coco
  - 250 g de azúcar glas
- 

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 160°. Tamizamos la harina, la levadura y el cacao en polvo en un bol, reservamos. Batimos en otro bol la mantequilla con el azúcar y la pizca de sal, hasta obtener una crema. Añadimos el huevo y batimos hasta que esté perfectamente integrado. Ahora vamos añadiendo al bol, mientras amasamos, la harina y la leche en tandas alternas, hasta que obtengamos una masa homogénea. Preparamos la bandeja de cupcakes con las cápsulas y repartimos la mezcla (2/3 de su capacidad). Añadimos a cada cápsula un trocito de las barritas de chocolate y horneamos 20-22 minutos. Dejamos enfriar los cupcakes en el molde 5 minutos y después los pasamos a una rejilla para que se enfrien del todo. Tamizamos el azúcar y lo batimos con la mantequilla, primero a velocidad baja durante un minuto y después a máxima velocidad unos 8-10 minutos. (Batidora de varillas). Bajamos la velocidad de la batidora, añadimos la leche de coco sin dejar de batir, hasta que obtengamos una mezcla brillante y cremosa. Montaje y decoración: Cortamos las barritas en trocitos, añadimos a cada cupcake la cobertura, espolvoreamos el coco rallado y coronamos con un trocito de chocolatina.