

CUPCAKES DE VAINILLA Y BUTTERCREAM BÁSICA.



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

¿APETECE?, PUES..... ¡MANOS A LA OBRA!!!!!!!

Ingredientes para 10 personas :

- CUPCAKES: 100 GR. *de* ACEITE BLANCO
 - CUPCAKES: 200 GR. *de* AZÚCAR
 - CUPCAKES: 3 *de* HUEVOS
 - CUPCAKES: 200 GR. *de* HARINA
 - CUPCAKES: 1 CUCHARADITA Y MEDIA *de* LEVADURA
 - 120 ML. *de* LECHE
 - CUPCAKES: 1 CUCHARADA *de* PASTA DE VAINILLA
 - BUTTERCREAM: 250 GR. *de* MANTEQUILLA A PUNTO POMADA
 - BUTTERCREAM: 350 GR. *de* AZÚCAR GLAS
 - BUTTERCREAM: *de* ESENCIA DE VAINILLA
 - BUTTERCREAM: 2 O 3 CUCHARADAS *de* LECHE
-

Preparación:

Paso 1

CUPCAKES: PRECALENTAR EL HORNO A 180 GR. EN UN BOL BATIMOS EL ACEITE CON EL AZÚCAR HASTA QUE QUEDE PERFECTAMENTE INCORPORANDO UNO A UNO LOS HUEVOS, (HASTA QUE NO SE HALLA INTEGRADO UNO NO SE AÑADE EL OTRO). TAMIZAMOS LA HARINA CON LA LEVADURA Y LA VAMOS AÑADIENDO A LA MEZCLA CON CUIDADO PARA QUE NO SALGAN GRUMOS. POR ÚLTIMO LA LECHE Y LA ESENCIA DE VAINILLA MEZCLANDOLO TODO. EN UNA BANDEJA APROPIADA PONEMOS LAS CÁPSULAS DE PAPEL Y LAS YENAMOS HASTA 2/3 DE SU CAPACIDAD Y LAS METEMOS EN EL HORNO UNOS 20 MINUTOS. SACAMOS Y DEJAMOS 5 MINUTOS EN LA BANDEJA Y ENFRIAR EN UNA REJILLA.

Paso 2

TAMIZAMOS EL AZÚCAR GLAS. Y PONEMOS EN LA AMASADORA CON LAS VARILLAS LA MANTEQUILLA CON LA LECHE Y LA ESENCIA Y UNA PARTE DEL AZÚCAR, MEZCLAMOS SUAVEMENTE PARA QUE NO SE CREE UNA NUBE DE POLVO DE AZÚCAR Y AÑADIMOS EL RESTO. VOLVEMOS A MEZCLAR SUAVEMENTE Y CUANDO ESTÉ INCORPORADO LE DAMOS VELOCIDAD UNOS 5 O 7 MINUTOS. SI QUEREMOS LE PODEMOS AÑADIR UNA PIZCA DE COLORANTE EN PASTA.