

CUPCAKES DE SANGRÍA Y NATA CON CANELA Y LIMÓN



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

MENUDA MEZCLA..., ¡¡¡¡¡EXPLOSIVA!!!!

Ingredientes para 10 personas :

- CUPCAKES: 200 GR. de HARINA
- CUPCAKES: 200 GR. de AZÚCAR
- CUPCAKES: 160 GR. de ACEITE BLANCO
- CUPCAKES: 1 SOBRE de LEVADURA
- CUPCAKES: 200 ML. de VINO TINTO
- 2 HUEVOS
- CUPCAKES: RALLADURA DE UNA NARANJA
- CUPCAKES: RALLADURA DE 1 LIMÓN
- CUPCAKES: 1 PIZCA DE CANELA EN POLVO
- NATA: 200 ML. de NATA
- NATA: 75 GR. de AZÚCAR
- NATA: RALLADURA DE 2 LIMONES
- NATA: CANELA MOLIDA
- NATA: 1 CUCHARITA DE ESENCIA DE LIMÓN

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 EL VINO, LA CANELA Y LAS RALLADURAS 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

NATA: PONEMOS A BATIR LA NATA CON EL AZÚCAR Y CUANDO ESTÉ SEMIMONTADA LE AÑADIMOS LA ESENCIA Y TERMINAMOS DE BATIR. CON LA AYUDA DE UNA MANGA DECORAMOS CON LA NATA Y ESPOLVOREAMOS CANELA Y RALLADURA DE LIMÓN.