Cómo hacer los mejores cupcakes paso a paso

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

Creador: MásQgastronomía **Recetizador:** Susana Domingo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
No te dejes llevar por las prisas, no son buenas consejeras. Paciencia y tendrás perfectos cupcakes.

Descripción:

Los cupcakes, unos pastelitos que puso de moda Carrie Bradshaw en 'Sexo en Nueva York', están más de moda que nunca. No solo son una delicia por fuera, sino que están riquísimos y son muy fáciles de preparar. ¡Os contamos cómo hacerlos!

Ingredientes para 6 personas :

- 250 gramos de Harina de repostería
- 1 sobre de Levadura en polvo
- 200 gramos de Azúcar
- 150 gramos de Mantequilla
- 150 ml de Leche
- 1 cucharada de Sal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Colorantes alimenticios

Preparación:

Paso 1

El primer paso es batir los huevos y mezclarlo con el azúcar y la vainilla. Se añade la mantequilla y la leche, también la harina con la levadura y un poco de sal. Todo ello muy despacio y colándolo con un colador, de forma que quede bien suelta, no se apelmace y la masa esté esponjosa. Se bate todo con energía y se mezcla de forma que no haya grumos. Primero con tenedor, ¿vale? Y después con la varillas. Si queremos que la masa tenga algún color, es el momento de añadir colorantes.

Paso 2

Ahora se distribuye la masa en moldes y verás como los cupcakes van tomando forma. Pero no los llenes demasiado, ya que la masa sube. El horno debe estar precalentado, unos 30 minutos a 180º.

Paso 3

¡La hora de las COBERTURAS! PARA LAS COBERTURAS, en estas recetas de postre te damos un consejo fundamental: hay que crear cremas para decorar la parte de arriba. Esto es muy sencillo y damos tres posibilidades: Mezclar mantequilla y azúcar glass en la misma medida, misma proporción (ejemplo, 150 gr por ingrediente). Se bate bien la mantequilla y se incorpora el azúcar. Para diferentes matices, añade gotas de sirope que quieras, de fresa, limón, anís, caramelo... Mezcla en la misma proporción queso de untar, tipo philadelphia, con azúcar glass y añade una cucharada de mantequilla. Mezclar 200 gr de nata líquida con 200 gr de chocolate fondant y una nuez de mantequilla. Bate muy bien. ¡Ya queda menos para tener listos nuestros cupcakes!

Paso 4

Para la decoración, ayúdate de la manga pastelera y verás qué divertidos los resultados. Además, acompaña tus pasteles con un toque final original, bien con tiras de chocolate, coco, lacasitos, azúcar, perlitas comestibles o mini caramelos. ¡Lo que se te ocurra!