CUPCAKES POR SOLEARES

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

Creador: *milideasmilproy* **Recetizador:** *Isabel Ignaci*



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Procurar que la crema coja espesor y cuerpo en la nevera antes de decorar los cupcakes

Descripción:

Solo os aconsejo que no os la perdais

Ingredientes para 10 personas :

- 2 Peras en almibar Conservas Calanda
- 150 gr de Mantequilla Lorenzana
- 150 gr de Azúcar Azucarera Española
- 3 Huevos
- 175 gr. de Harina Haricaman
- 1 y media cucharadita de Levadura
- 1 cucharadita de esencia de vainilla Dr. Oetker
- 200 ml. de Nata para montar
- 100 gr. de Queso fresco para untar
- 8 cucharadas de Azúcar glas
- la punta de un palito de Colorante en pasta rojo

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera tamizar la harina junto con la levadura, en un bol grande mezclamos la mantequilla junto con el azúcar, hasta convertirlo en pomada, entonces le vamos añadiendo los huevos de uno en uno, no añadiremos el siguiente hasta que el primero no se haya integrado completamente,

Paso 2

entonces añadimos la harina y la esencia de vainilla y lo mezclamos bien con ayuda de una espatula,

Paso 3

rellenamos tres cuartas partes de las capsulas que hemos colocado en unos moldes, cortamos las peras verticalmente y luedo por la mitad, en porciones, clavamos los trozos, dos o tres en la masa que ya esta en las capsulas verticalmente, precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 180ºC y cuando ya ha llegado a la

temperatura introducimos los cupcakes, los dejaremos cocer durante 20 minutos, mientras tanto preparamos el ganache, montando la nata junto con el azúcar glass, cuando se haya montado añadimos el queso fresco y por último el colorante, dejamos reposar en la nevera para que coja cuerpo, durante 1 hora, al cabo de esa hora nos disponemos a decorar los cupcakes con ayuda de una boquilla plana-rizada.

Paso 4

Listas para degustar y para dentro de nada celebrar la Feria de Abril