

CUPCAKES DE GALLETA Y VAINILLA



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Unas ricas cupcakes para sorprender a los de casa.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 yogur sabor galleta (en el mercadona lo hay)
- 5 gotas de vainilla
- 2 huevos
- 1/2 vaso de yogur de aceite
- 1/2 vaso de yogur de azúcar
- 2 vasos de yogur de harina
- 1 sobre de levadura
- colorante rojo
- sirope de fresa para la decoración

Preparación:

Paso 1

PARA LA CREMA 200 de nata 2 cucharas de queso de untar 1 cucharada de azúcar glas

Paso 2

PREPARACIÓN: Se echa todo en un bol menos el colorante y se bate con las varillas cuando este todo bien mezclado echar 14 gotas de colorante rojo para que quede un color rosa. Echar la mezcla en moldes de magdalenas la 3/4 parte y meter al horno a 200° cuando esten hechas sacarlas y dejar que se enfrien. Cuando estén frías, montar la nata con el queso y el azúcar glas, meterlas en una manga pastelera y decorar las cupcakes con la crema y adornarlas al gusto. Las decore y en algunas eche sirope de fresa y chocolate.