

## CUPCAKES (receta básica)

### Ingredientes para la masa base (8 cupcakes):

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 1 cucharadita de levadura química
- 2 huevos L a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de leche
- Cucharadita y media de extracto de vainilla

### Vanilla buttercream frosting:

- 250 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 450 gr de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 6 cucharaditas de leche (o nata líquida)

### Preparación de la masa de cupcakes:

Precalentar el horno a 180°C.

Preparar el molde con los papelitos de los muffins o cupcakes.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremosa la mezcla.

Añadir los huevos batidos con la vainilla y a continuación, la harina mezclada con la levadura química

Añadir la leche y mezclar todo. Poner la masa en los papelitos para cupcakes.

Hornear entre 18 y 20 minutos. Dejar templar 5 minutos fuera del horno con el molde. Transladarlos a una rejilla y dejar hasta que estén fríos.

### Preparación del vanilla buttercream frosting:

Con batidora manual: Poner todo menos el azúcar en un bol. Mezclar con la mitad del azúcar. Cuando está bien mezclado, añadir la otra mitad. Mezclar durante 4 minutos

## COBERTURA DE CHOCOLATE:

### Ingredientes:

- 1/4 taza de mantequilla derretida (1 taza= 240ml)
- 1 o 2 tazas de chocolate valor en polvo (a gusto)
- 1/3 taza de leche (un poco más si usas poco chocolate en polvo)
- 1 cuch de té de extracto de vainilla
- 3 1/2 tazas de azúcar glase

### Elaboración:

Mezclar la mantequilla y chocolate valor en polvo en un bol hasta que esté unido. Agregar leche, vainilla y batir hasta que esté suave. Gradualmente agregar la azúcar hasta que llegue a tener la consistencia que quieres. Quizás tengas que ajustar las medidas (con mas leche o azúcar glase) dependiendo de la consistencia de la cobertura.

## Cupcakes de tarta de queso y fresas

### Ingredientes:

- 230 g de harina
- 170 g de azúcar
- 1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
- una pizca de sal
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 120 ml de leche
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de extracto de fresa
- 1 huevo
- 12 fresas grandes cortadas en trozos pequeños

### Para el glaseado:

- 500 g de azúcar glas
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 cucharada de leche

- 120 g de queso crema, tipo philadelphia

### Para el topping de fresa:

- 120 g de fresas cortadas en dados
- 2 cucharaditas de gelatina de fresas
- 1 cucharadita de agua

### Preparación:

#### Para los cupcakes:

Precalentar el horno a 180°C. Mezclar la harina, el azúcar, la levadura, la sal y la mantequilla con la batidora hasta conseguir una consistencia homogénea. Añadir la leche y la vainilla, batiendo a velocidad media. A continuación, agregar los huevos y batir durante unos minutos hasta que quedé todo completamente mezclado. Verter la mezcla sobre las fresas. Llenar los moldes a 2/3 de su capacidad con la mezcla. Hornear de 20 a 25 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Una vez horneados, dejar enfriar 5 minutos en el molde y después pasarlos a una rejilla.

Para el topping de fresa: En un cazo pequeño, mezclar los ingredientes del topping de fresa. Cocinar a fuego lento 5 minutos y retirar del fuego. Dejar enfriar durante 20 minutos.

Para el glaseado:

Batir el azúcar glas, la mantequilla y la leche, durante un minuto a velocidad lenta. A continuación aumentar la velocidad para mezclarlo bien. Añadir el queso crema y batir lentamente al principio, luego ir aumentando la velocidad y batir durante 5 minutos, hasta que este totalmente mezclado y sin grumos. Cubrir los cupcakes con el glaseado. Con el dorso de una cuchara, hacer un pequeño agujero en la parte superior de cada cupcake con glaseado y añadir media cucharadita de topping de fresa. Dejar enfriar en la nevera durante 15 minutos.

Cobertura de merengue:

1 taza de azúcar glasé

3 claras

1/4 taza de agua

Preparar el almíbar con el agua y el azúcar. Dejar reposar durante dos minutos e incorporarle las claras batidas a punto de nieve.