

Cupcakes básicos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Si padece problemas de riesgo cardiovascular, es mejor que evite este postre debido a su contenido en grasas saturadas.

Modo express

1. Bata la mantequilla reblandecida a punto de pomada y el azúcar con la batidora eléctrica hasta conseguir una masa fina. Agregue de uno en uno los huevos batidos y, a continuación, la harina tamizada mezclada con la levadura. Incorpore la leche y bata durante un minuto más.
2. Distribuya la masa en los moldes de magdalenas previamente engrasados (con aceite, mantequilla o spray antiadherente) de forma que queden llenos hasta

algo más de la mitad.

3. Programe el menú Horno a 162º durante 20 minutos e introduzca los moldes. Deje enfriar bien los cupcakes antes de desmoldar.
4. Mientras, elabore la crema de mantequilla, el topping. En un recipiente alto, bata la mantequilla a punto de pomada y el azúcar glas durante 5 minutos con la batidora eléctrica; después añada la vainilla y el queso con el sirope de fresa.
5. Introduzca esta mezcla en una manga pastelera con una boquilla rizada y decore los cupcakes con tirabuzones de crema. Decore con fideos de chocolate, de azúcar, perlas u otros toppings.

Nota: Necesitará cuatro moldes de madalenas grandes.