

Cupcakes de pasas y canela

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

El consumo moderado de frutas desecadas resulta beneficioso para reducir el riesgo cardiovascular.

Modo express

1. Deje las pasas media hora en remojo con el coñac y el agua. Escúrralas y deseche el líquido sobrante.
2. Bata 125 gramos de mantequilla reblandecida a punto de pomada y el azúcar hasta que quede una masa muy fina. Agregue los huevos batidos y la harina tamizada mezclada con la levadura. Incorpore 2 cucharadas de leche y bata durante un minuto más. Añada las pasas y mezcle.

3. 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.
4. Programe el menú Horno a 180º durante 20 minutos. Deje enfriar antes de desmoldar.
5. Para elaborar el topping, bata el resto de la mantequilla a punto de pomada y el azúcar glas durante 5 minutos; añada la vainilla y la canela.
6. Introduzca esta mezcla en una manga pastelera y decore los cupcakes con tirabuzones de crema. Acabe decorando a su gusto con algún topping (perlas, fideos de chocolate, etc.).

Nota: Necesitará cuatro moldes grandes de madalena.