

Recetas de cupcakes

La dulce ilusión, Cartagena.

CUPCAKES DE ZANAHORA Y PISTACHOS

Ingredientes:

250gr de harina,

90gr de azúcar moreno,

300gr de zanahoria rallada,

80ml de aceite, pistachos,

3 huevos,

1/2 cucharadita de nuez moscada, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de levadura, 1 cucharadita de cacao y 1/2 cucharadita de bicarbonato.

Elaboración:

Precalentamos el horno a 180°C.

Mezclamos en un bol los huevos con el azúcar, hasta doblar su volumen. Añadimos el aceite sin dejar de remover.

En un bol mezclamos la harina, la levadura, el bicarbonato, la canela, la nuez moscada y el cacao, tamizamos y vamos añadiendo a cucharadas poco a poco a la mezcla anterior. Por último, añadimos la zanahoria y damos unas vueltas más.

Rellenamos las capsulitas en sus 2/3 partes, espolvoreamos por encima los pistachos troceados, y horneamos unos 20 minutos o hasta que veamos que están doradas y al pincharlas con un palillito salga limpio, el tiempo variara según el horno.

CUPCAKES DE GALLETAS PRINCIPE

Ingredientes para 8 unidades:

60 gr. harina

60 gr. mantequilla

40 gr. azúcar

2 galletas príncipe ralladas con el rallador fino

1 huevo L

2/3 yogur natural

1 cucharadita de levadura tipo Royal

1 cucharadita rasa de vainilla

Elaboración:

En un bol mezclar mantequilla con azúcar. Añadir poco a poco la harina y la levadura previamente tamizadas y batir. Incorporar las galletas ralladas, el huevo y el yogur y seguir batiendo. Finalmente incorporar la cucharadita escasa de vainilla. Batir hasta que quede la masa homogénea, repartir entre las cápsulas de cupcakes (sin llenar mucho más de la mitad) y hornear entre 15-20 minutos a media altura.

Para el **Buttercream**:

Ingredientes:

150 gr. mantequilla a temperatura ambiente
270 gr. azúcar glass
1/2 cucharadita de vainilla
3 cucharaditas de leche

Elaboración:

En un bol batir suavemente la mantequilla e ir añadiendo el azúcar cucharada a cucharada, añadir el aroma y cuando ya se desmigüe la mantequilla, añadir la leche.

Para coronar el Buttercream, qué mejor que una galleta **mini príncipe**.

CUPCAKES DE VIOLETAS

Ingredientes (6 unidades medianitas):

60 gr. mantequilla (a temperatura ambiente)
100 gr. azúcar
1 huevo
250 gr. harina
1 cucharadita levadura Royal
1 cucharadita y media de violeta en pasta (usé una de la Marca Home Chef)
60 ml. leche semidesnatada

Elaboración:

En un bol mezclar la mantequilla con el azúcar. Añadir el huevo (mejor si está a temperatura ambiente) En otro bol tamizar la harina con la levadura y añadir poco a poco a la mezcla anterior. Seguir batiendo hasta que la mezcla se desmigüe y entonces, añadir a cucharaditas la leche. Finalmente, añadir la violeta en pasta y rellenar las cápsulas de cupcakes hasta más o menos 2/3 de su capacidad

Para el buttercream usé la receta de vainilla y le di una tonalidad liliácea con el colorante violeta en gel de Wilton.

CUPCAKES CON CERALES

Ingredientes (para 8 cupcakes estándar):

100 gr. mantequilla a temperatura ambiente
100 gr. azúcar
2 huevos
80 gr. harina repostería
3/4 cucharadita levadura
20 gr. cereales de chocolate tipo corn flakes (triturados con robot o con la ayuda de un tenedor)
30 gr. gotas de chocolate negro

Elaboración:

Precalentar el horno a 180°. Batir la mantequilla y el azúcar a velocidad media aprox. 3 minutos. Incorporar los huevos uno a uno y seguir batiendo hasta que se integren. Tamizar la harina junto con la levadura y añadirla a la masa poco a poco. Seguir batiendo con las varillas e incorporar los cereales. Mezclar con la ayuda de una espátula

Rellenar las cápsulas de los cupcakes hasta más o menos 2/3 de su capacidad. Verter un montoncito de gotas de chocolate encima de cada cápsula y hundirlas un poco con la ayuda de una cuchara (no las mezclo con la masa directamente para evitar que vayan al fondo del cupcake)

Hornear a 180° durante 20 minutos aproximadamente o hasta que al pinchar con una brocheta fina, está salga totalmente seca.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (para que no se despeguen las cápsulas, yo siempre los dejo en el molde unos minutos antes de ponerlos en la rejilla para que se enfríen)
Buttercream de avellana

250 gr. mantequilla a temperatura ambiente
300 gr. icing sugar
1 cucharada y media de avellana italiana en pasta

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que se integren y añadir la pasta de avellana en el último batido (debemos asegurarnos de que la pasta esté a temperatura ambiente para que no nos afee la textura de la crema)

CUPCAKES DE CARAMELO

Ingredientes (18 unidades aprox.):

125 gr. mantequilla
200 gr. azúcar moreno
100 gr. azúcar blanquilla
2 huevos L
220 gr. harina
1 cucharadita levadura química
120 ml. nata líquida (porcentaje 35,1 % materia grasa)
1 pizca de sal

Elaboración:

Precalentar el horno a 180°. Preparar el molde con las cápsulas de los cupcakes (éstas son una novedad de House of Marie). Tamizar la harina junto con la levadura y la sal.

En un bol, con las varillas, mezclar la mantequilla y los dos azúcares hasta que éstos se incorporen totalmente. Añadir los huevos unos a uno y previamente batidos.

Incorporar una parte de la harina e ir alternando harina y nata hasta que la mezcla quede suave y emulsionada.

Hornear a 180° alrededor de 20 minutos o hasta que al pinchar con la brocheta, ésta salga limpia.

Retirar del horno y dejar reposar en el molde 3-4 minutos. Retirar del molde y enfriar totalmente en una rejilla.

Ingredientes para la buttercream:

125 gr. mantequilla
200 gr crema de caramelo
260 gr. icing sugar (o azúcar glass)

Preparación para decorarlos:

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que se integren, e incorporarlo a la crema batiendo a velocidad media. Incorporar la crema de caramelo (que no esté muy fría) y seguir batiendo unos minutos más hasta emulsionar la crema. Decorar

CUPCAKES DE FRAMBUESA

Ingredientes para 8 unidades:

50 gr. mantequilla a temperatura ambiente
75 gr. azúcar
1 huevo L



110 gr. harina repostería

75 gr. nata fresca

20 gr. Concentrado de frambuesa (home chef)

3/4 cucharadita levadura en polvo

1/2 cucharadita vainilla bourbon en pasta (1/2 cucharadita extracto de vainilla) Precalentar el horno a 180°.

Elaboración:

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que se integren. Incorporar el huevo previamente batido y seguir mezclando hasta que la mezcla quede suave.

Añadir la harina junto con la levadura tamizadas poco a poco, alternando con la nata fresca.

Incorporar la vainilla bourbon y seguir batiendo hasta que la masa sea homogénea.

Añadir la pasta frambuesas y mezclar con cuidado con la ayuda de una espátula.

Rellenar las cápsulas de los cupcakes hasta los 2/3 de su capacidad y hornear durante 20 minutos a 180° (o hasta que al pinchar con el *tester* o la brocheta, éste salga seco

Ingredientes para la crema

150 g de mantequilla

150 de icing sugar

5 gotas de aroma de frambuesa añadiendo una cucharadita de chocolate blanco fundido (dejado templar levemente antes de añadir).



Espero haberte ayudado con estos pequeños consejos a realizar tu dulce ilusión.

Te agradecemos haber confiado en nosotros para aprender más sobre repostería, un abrazo y esperamos verte pronto.



C/. Juan de Castañeda, 16
30394 La Vaguada (Cartagena)

Tel. 646 89 91 51

