

Cupcakes de canela



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cupcakes-de-canela>

Preparación

Precalentar el horno a 180 C (moderado).
Enmantecar y enharinar un molde para cupcakes. En un bowl mediano, mezclar el azúcar y la manteca hasta lograr una crema suave. Incorporar los huevos de a uno, y por último la canela. Mezclar el harina y el polvo para hornear, y agregar a la mezcla de crema. Por último, agregar la leche hasta que la mezcla esté suave. Verter en el molde preparado, hasta 1/3 del borde superior. Llevar al horno por 20 a 25 minutos, y estarán listos justo cuando al introducir un palillo éste salga limpio. Dejar enfriar en una rejilla, y luego cubrir con su cobertura. Cubrir con abundante crema chantilly y luego espolvorear con canela.



Ingredientes

- 1 taza/s Azúcar común
- 125 grs. Manteca
- 2 Huevos
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 1/2 taza/s Harina 000
- 1 3/4 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 taza/s Leche
- 1 cucharada/s Canela
- 1/2 cucharada/s Té de canela para espolvorear
- 1 taza/s Crema chantilly

Categorías

Año Nuevo, Familia, Postre, Otro, Dulces