

Cupcakes de cereza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Alinear una bandeja para horno con 12 pirotines para muffins. Derretir la manteca en una jarra, ya sea en el microondas o en el horno (mientras el horno se está calentando por los cupcakes). Coloque los huevos y el azúcar en un bol y batir, usando una batidora eléctrica, hasta que la mezcla se vea de color amarillo claro y pálido. Poco a poco agregue la manteca derretida y la ralladura de limón. Seguir batiendo a baja velocidad, añadir la mitad de la harina seguido por la mitad de la leche. Agregue el resto de la harina y la leche y seguir batiendo asegurándose de que no queden grumos. Divida la mezcla entre los 12 pirotines y añadir una cereza en la parte superior de cada cupcake, presionándolo suavemente hacia abajo. Hornear durante unos 18-20 minutos, hasta que estén doradas en la parte superior. También puede comprobar introduciendo un palillo en los cupcakes: si sale limpio los bizcochos están listos. Retire los cupcakes de la bandeja y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar impalpable.

Ingredientes

- 120 gramo/s Manteca
- 3 Huevos
- 130 gramo/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Ralladura de limón
- 200 gramo/s Harina leudante
- 60 cc. Leche
- 1 taza/s Cocktail de cereza (12 cerezas)
- 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear.

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas

