

Cupcakes San Valentín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cupcakes-san-valentin>

Preparación

Para hacer la masa de cupcakes, mezclar en un bol amplio la manteca con el azúcar hasta que blanquee y quede cremoso. Añadir los huevos de a un por vez para ir integrándolos bien a la masa, luego agregue el yogurt de fresa. Mezclar la harina con la levadura en otro recipiente y seguidamente ir agregando poco a poco a la masa con ayuda de un colador. Cuando estén todos los ingredientes ligados, añadir el extracto de vainilla y rellenar los moldes con la masa obtenida. Cocinar los cupcakes en horno precalentado a 180°C durante unos 20 minutos. Cuando al introducir un palillo en la masa y éste salga limpio, puede retirar los cupcakes del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla. Preparar mientras el frosting. Mezclar con una batidora la manteca con la mitad del azúcar impalpable. Cuando se haya formado una crema, poco a poco añadir el resto del azúcar junto con dos cucharadas de leche y unas gotitas de aroma de vainilla. Para darle color y sabor, agregar la mermelada. Decorar los cupcakes ya fríos con el frosting de fresa.

Ingredientes

- 1 Yogurt de fresas
- 2 Huevos
- 200 grs. Harina 0000
- 8 grs. Levadura instantánea
- 100 grs. Manteca
- 150 grs. Azúcar
- 120 grs. Manteca
- 2 gotas de Esencia de vainilla
- 170 cc. Leche
- 220 grs. Azúcar impalpable
- 2 cucharada/s puré de Fresas

Categorías

Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Dulces

