

Ñam, ñam....CUPCAKES CON EMOTICONOS

Autor Administrator
domingo, 03 de abril de 2016

Ingredientes para 12 cupcakes: 140 gr de harina 1 cucharadita de levadura en polvo 1 cucharadita de canela 2 huevos 115 gr de azúcar 120 ml aceite de oliva suave o girasol 150 gr de zanahorias 140 gr de manzana 50 gr nueces (un puñado) 60 gr de pasas sin pipas Precalentamos el horno a 160°. Tamizar la harina con la canela la levadura y reservamos. Rallamos la zanahoria y la manzana en un bol, en este caso las piqué en la thermomix. Reservamos. Por otro lado batimos los huevos con el azúcar y el aceite. Incorporamos la harina hasta integrarla y ahora la manzana y la zanahoria rallada. Cuando esté bien mezclado las pasas y las nueces. Rellenamos las cápsulas para magdalenas hasta 3/4 de su capacidad. Horneamos 20-25 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Tras sacarlos, los dejamos 5 minutos en la bandeja de horno y después los traspasamos a una rejilla. CREMA SUIZA 3 claras 180 gr de azúcar 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente 1 cucharadita de pasta de toffe Ponemos a calentar las claras con el azúcar al baño María. Removemos sin parar, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. En ese momento lo pasamos al vaso la batidora y montamos a punto de nieve. Seguimos batiendo hasta que el merengue esté brillante y a temperatura ambiente. Ahora vamos añadiendo la mantequilla a trocitos no incorporando el siguiente hasta que esté integrado el anterior batiendo a velocidad media hasta que la crema esté homogénea y muy sedosa. Finalmente incorporamos la pasta de toffe y batimos hasta integrar del todo.

Ahora solo tenemos que esperar a que las magdalenas estén frías para cubrirlas abundantemente con crema, pero dejarlas bien lisas para colocarles el disco de fondant encima.

(todoconazucar.blogspot.com.es)