



Capuccino Cupcakes

12 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo

Para un resultado perfecto colocar los moldes en una bandeja de magdalenas. batidora eléctrica con varillas metálicas

Para la masa:

1 paquete de preparado para Muffins Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
2 huevos
75 ml leche
4 cucharaditas de postre de capuccino soluble

Para la decoración:

2 cucharadas soperas de Azúcar vainillado
1 Decomagia Fantasía Dr. Oetker
200 ml nata para montar (fría)
2 cucharaditas de postre de capuccino soluble

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (arriba y abajo), Ventilación: 160°C, Gas: Posición 2-3.
- 2 Poner los 12 moldes de papel sobre la bandeja del horno.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos, la leche y 4 cucharitas de cappuccino en polvo y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad.
- 6 Agregar las pepitas de chocolate (del preparado para Muffins Dr.Oetker) y remover.





Horneado:

- 7 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox 18-20 minutos.
- 8 Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 12 moldes.
- 9 Después de hornear dejar enfriar los cupcakes 10 minutos.

La decoración:

- 10 Montar la nata fría junto con el azúcar vainillado y las 2 cucharitas de cappuccino en polvo.
- 11 Con la ayuda de una manga pastelera o una cuchara sobera repartir la nata uniformemente sobre los 12 Muffins.
- 12 Guardar los cupcakes con la nata en la nevera y espolvorear los Fideos sabor Chocolate Dr.Oetker justo antes de servir.

Extra:

Puede sustituir 125 g de la mantequilla por 150 ml de aceite de girasol o aceite de oliva. Personalice sus cupcakes con otras decoraciones de Dr.Oetker: Corazones de Chocolate, Cacao en polvo...

