



# Cupcakes con Sombrero

12 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Moldes para cupcakes  
varillas eléctricas  
Cuencos  
Espátula  
Manga pastelera  
tijeras  
Cápsulas para muffins

### Para los cupcakes:

125 g mantequilla  
125 g azúcar  
2 huevos  
5 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker  
125 g harina  
4 g Levadura Ecológica Dr. Oetker  
40 ml leche

### Para la decoración:

250 ml nata para montar  
40 g azúcar glas  
1 sobre de Natafix Dr. Oetker  
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker  
1 paquete de Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker  
1 bote de Metallic sprinkles mix  
50gr

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 175°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Colocar las cápsulas para cupcakes en el molde.
- 3 Dejar todos los ingredientes listos para utilizar a temperatura ambiente.

## Para la masa:

- 4 En un cuenco colocar la mantequilla blanda y el azúcar. Batir con varillas eléctricas durante 5'.
- 5 Añadir a la mezcla los huevos y el aroma natural de vainilla de madagascar. Continuar mezclando con varillas durante 1' a velocidad media.
- 6 En un cuenco mezclar la harina junto con la levadura.





- 7 Añadir la harina a la mezcla en dos partes, alternando con la leche, mezclando siempre con espátula.
- 8 Mezclar sólo hasta incorporar los ingredientes y tener una masa homogénea.

### Para el horneado:

- 9 Distribuir la mezcla en los moldes hasta llenar  $\frac{3}{4}$  partes de las cápsulas.
- 10 Hornear durante 22' o hasta que los cupcakes estén dorados por fuera y al introducir un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 11 Retirar los cupcakes del horno y dejar enfriar 5' antes de desmoldar y dejar enfriar por completo.

### Para los sombreros:

- 12 Abrir las cápsulas para muffins para que quede un círculo plano sobre la mesa, doblar por la mitad y recortar un semicírculo en el medio.
- 13 Cortar la mitad de la cápsula en  $\frac{2}{3}$  para tener tres cortes idénticos de papel.
- 14 Plegar el papel para hacer un cono y sostener con cinta adhesiva.
- 15 Hacer bolitas de fondant de colores y colocar encima del sombrero.

### Para la cobertura:

- 16 Colocar la nata, el azúcar y un sobre de Natafix en un cuenco y comenzar a batir con varillas eléctricas hasta que la nata esté montada y espesa.
- 17 Dividir la cobertura en tantos cuencos como colores quieras crear y tiñelos utilizando los Colorantes Alimentarios Dr. Oetker.

### Para la decoración:





- 18 Coloca el relleno en una manga pastelera con boquilla y haz un anillo de cobertura sobre el borde del cupcake.
- 19 Espolvorea con Metallic Mix Dr. Oetker sobre la cobertura.
- 20 Termina los cupcakes con los sombreros colocándolos en el centro.

