



Cupcakes de Frambuesa

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno

Para la masa:

1 paquete de preparado para Muffins Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina a temperatura ambiente
2 huevos
75 ml leche o agua
1 cda de Azúcar vainillado

Para la decoración:

2 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker
250 ml nata para montar
3 cucharadas soperas de mermelada de frambuesa (unos 120 g)
Corazones Y Estrellas De Chocolate Blanco Y Negro de Dr. Oetker
1 bote de Decomagia Rosa Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 175°C (arriba y abajo). Ventilación: 170°C. Gas: posición 2 - 3.
- 2 Colocar los 12 moldes de papel sobre la bandeja de magdalenas.

Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada para cupcakes en un recipiente seco.
- 4 Añadir la leche, los huevos, la mantequilla o margarina a temperatura ambiente y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad.
- 5 Guardar el sobre de la crema sabor chocolate del preparado para Cupcakes para otra ocasión (p.ej. como decoración para el Bizcocho Dr. Oetker).

Horneado:





- 6 Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 12 moldes.
- 7 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox 20 - 25 minutos.
- 8 Después de hornear dejar enfriar los cupcakes 10 minutos antes de decorar.

La decoración:

- 9 Remojar las láminas de gelatina durante 5 minutos en agua fría y escurrirlas suavemente. Reservar.
- 10 Triturar la mermelada si tiene trozos y calentarla en un cazo con las láminas de gelatina escurridas y remover hasta que se fundan.
- 11 Montar la nata con el azúcar vainillado con una batidora eléctrica hasta obtener una textura espesa.
- 12 Mezclarla con la mermelada.
- 13 Decorar los cupcakes con la crema utilizando la manga pastelera (incluida en el preparado para Cupcakes).
- 14 Guardar los cupcakes con la nata en la nevera y espolvorear los corazones y perlitas antes de servir.

Extras:

Para un total look pink perfecto hazte con unos moldes rosa de papel rizado.

