



Cupcakes de Pascua

12 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas eléctricas
Moldes para muffins
12 Cápsulas para muffins o cupcakes
Espátula
bandeja del horno

Para los cupcakes:

125 g mantequilla
125 g azúcar
25 g Coco Rallado Dr.Oetker
6 gotas de Aroma de Vainilla Dr.Oetker
2 huevos
125 g harina
0,5 cucharaditas de Levadura Dr. Oetker
50 ml leche

Para la crema:

300 g Queso crema
30 g azúcar glas

Para la decoración:

50 g Mini huevito de chocolate
100 g Coco Rallado Dr.Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker (opcional)
1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker (opcional)

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170° C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Colocar 12 cápsulas para cupcakes en un molde para muffins.
- 3 Tener la mantequilla y los huevos a temperatura ambiente.

Para los cupcakes:

- 4 Colocar la mantequilla, el azúcar, el aroma de vainilla y el coco rallado en un cuenco.
- 5 Comenzar a batir a velocidad media con varillas eléctricas hasta obtener una mezcla cremosa y blanquecina. El proceso durará alrededor de 4'.
- 6 Añadir los huevos, uno a uno, mezclando bien tras añadir cada uno.
- 7 Añadir la leche y mezclar con las varillas durante un minuto.





- 8 Agregar la harina con la levadura, y mezclar hasta que no queden rastros de harina. El proceso puede tardar unos 30 segundos.
- 9 Repartir la masa en las cápsulas para muffins hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes de las cavidades.
- 10 Hornear durante 20' aproximadamente, o hasta que los cupcakes estén dorados y al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 11 Retirar los cupcakes del horno y dejar enfriar.
- 12 Aprovechar el horno caliente para tostar 100 g de coco rallado sobre una bandeja para horno durante 2-4 minutos, hasta que esté apenas dorándose.

Para la crema:

- 13 Mezclar en un cuenco el queso crema con el azúcar glas con la ayuda de unas varillas metálicas hasta tener una crema homogénea.
- 14 Repartir una cucharada colmada de la crema sobre cada cupcake. Ayúdate con una espátula o cuchara para esparcir la crema por la superficie.
- 15 Rebozar los cupcakes con el coco rallado tostado para simular los nidos.
- 16 Terminar con los huevitos de chocolate por encima.

Tip from the Test Kitchen

- Puedes utilizar un poquito de fondant Dr. Oetker de color rojo y amarillo para crear un color naranja para hacer el pico de los pollitos. Pégalo con una gotita de agua por el costado de los huevitos y con el lápiz pastelero de chocolate hacerle un ojito, de esta forma tendrás un pequeño pollito.

