



# Cupcakes rellenos de mermelada

12 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 175°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar el molde para cupcakes con mantequilla o aceite.
- 3 Tener 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'.
- 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 masa en los moldes previamente engrasados, hasta llenar  $\frac{3}{4}$  partes de las cavidades.
- 10 Hornear durante 22' o hasta que los cupcakes estén dorados por fuera y al introducir un palillo no queden restos de masa enganchados.

## Instrucciones:

### Utensilios:

Moldes para muffins  
varillas eléctricas  
Cuencos  
Espátula  
Boquilla

### 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 el relleno y la decoración:

150 g Mermelada de Cerezas Ideal Repostería HERO  
100 ml nata para montar  
200 g queso mascarpone  
30 g azúcar glas  
150 g cerezas frescas





- 11** Retirar los cupcakes del horno y dejar enfriar 5' antes de desmoldar y dejar enfriar por completo.

## Para el relleno y la decoración:

- 12** Con la parte más ancha de la boquilla marcar el centro del cupcake y girar presionando para hacer un hueco, retirar y reservar la parte de arriba.
- 13** Rellenar el cupcake con una cucharadita de mermelada HERO de Cerezas y volver a tapar el cupcake.
- 14** Para el relleno mezclar en un cuenco el queso mascarpone con la nata y el azúcar. Batir con varillas hasta obtener una crema espesa y homogénea.
- 15** Esparcir la crema encima de los cupcakes y decorar con una cereza por encima.

