



Cupcakes San Valentín

12 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno

Para la masa:

Preparado para Muffins Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
2 huevos
75 ml leche o agua
60 g nueces de macadamia
60 g pepitas de chocolate blanco

Para la trufa montada:

1 bote de Decomagia Chocolate Dr. Oetker
250 ml nata para montar
100 g chocolate fondant
30 g azúcar

Antes de empezar:

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

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.

Horneado:

- 5 Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa en los 12 moldes.





- 6 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox 20 - 25 minutos.
- 7 Después de hornear dejar enfriar los cupcakes 10 minutos antes de decorar.

La decoración:

- 8 Introducir la nata en un cazo con el azúcar y calentar hasta la ebullición.
- 9 Verter en un bol con el chocolate troceado y remover hasta obtener una crema lisa y homogénea.
- 10 Dejar enfriar en el frigorífico 3-4 horas como mínimo.
- 11 Verter la mezcla en un bol alto y montar con la ayuda de unas varillas eléctricas hasta obtener una trufa densa como la nata.
- 12 Introducir la crema en una manga pastelera con la boquilla rizada y decorar parte de los cupcakes.
- 13 Terminar con granillo de Decomagia Chocolate, banderitas y las bases de cartón rojas con corazones recortados.

Extras:

El rojo pasión del molde de cartulina acentúa el efecto. Esperemos que te guste. ¡mucho!

