



Paso a paso Ramo de Cupcakes

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 80 Min.



Instrucciones:

Qué necesito?:

maceta pequeña o florero
1 bola de bolas de porexpan del diámetro de la maceta/florero
Palitos de madera o plástico
hojas de papel de seda de color verde

Paso 1:

Una vez horneados los cupcakes y dejados enfriar, decorar con la Crema sabor Vainilla Dr.Oetker haciendo rosetones de dentro a fuera como en el dibujo.

Paso 2:

Introducir la bola en la maceta/florero y pinchar los palillos sobre la parte de bola que sobresale.

Paso 3:

Clavar los cupcakes uno a uno en los palillos. Es recomendable, hacer un agujero en los cupcakes con un palillo antes de clavarlos a la bola para que no se estropeen.

Paso 4:

Cortar unas tiras de papel de color verde y colocarlas entre los cupcakes simulando hojas.

