

RECETA DEL CUPCAKE DE VAINILLA

Ingredientes y pasos a seguir (magdalena) para 12 personas o 48 minicupcakes:

115gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

220gr de azúcar blanco

3 huevos medianos

200gr de harina

1 cucharadita y media de levadura Royal

120 ml de leche semidesnatada

1 cucharadita de extracto de vainilla

Precalentamos el horno a 180 grados (160 grados si es con ventilador). Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel. Tamizamos la harina con la levadura química en un bol y reservamos. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren y la mezcla se aclare. Añadimos los huevos, uno o a uno, batiendo hasta que se incorporen. Agregamos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación añadimos la leche mezclada con el extracto de vainilla y volvemos a batir. Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos 22-25 minutos o hasta que un palillo salga limpio.

Cómo hacer el ButterCream

250 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

325 gr de icing sugar (o en su defecto azúcar glass)

1 cucharadita de extracto de vainilla

2-3 cucharadas de leche semidesnatada

Tamizamos el icing sugar y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla, el extracto de vainilla y la leche. Cubriendo el bol batimos a velocidad baja un minuto. Después subimos la velocidad y batimos al menos otros 5 minutos a velocidad media-alta. El buttercream se volverá casi blanco y su textura pasará a ser muy cremosa. Para teñirlo podemos utilizar colores en pasta.