

TOP



CHEF

P A N A M Á

CUPCAKES DE AVENGERS

CHEF PAOLA



Tiempo de preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

3 limones, 3/4 taza de mantequilla, 4 huevos grandes, 1/2 tza de azúcar, 3 tazas de harina, 2 ctas de extracto de vainilla, ralladura de limón, 3 oz de jugo de limón, 2 ctas de polvo de hornear, 90 gr de crema agria, 4 blueberries, 1 cta de sal, 2 tazas de agua

PROCEDIMIENTO:

1. Hacer la base del cupcake con 3/4 tza de mantequilla, 4 huevos, 1/2 tza de azúcar, 3 tazas de harina, 2 ctas de vainilla, ralladura y jugo de limón
2. Hacer una crema de la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos y batir
3. Mientras se bate agregar la ralladura de limón, vainilla y jugo de limón
4. En otro bowl se coloca la harina, 2 ctas de polvo de hornear y una pizca de sal, esto se mezcla y se va agregando poco a poco a la mezcla líquida
5. Después, los 90 gramos de crema agria se incorporan a la mezcla
6. Se pone en los moldes de cupcake y se hornea a 350° por 18 minutos.

• Para el lemon curd: se toman 4 yemas de huevo, la ralladura de 1 limón, 1/2 tza de azúcar y 1/2 barra de mantequilla

1. Derretir la mantequilla y se incorpora a los otros ingredientes
2. Se bate hasta que cuaje la mezcla y se refrigera.

• Para la compota de blueberries: mezclar 4 blueberries, 1 tza de agua, 50 gr de azúcar, 5 oz de clara de huevo de azúcar y 1/2 barra de mantequilla

1. Cocinar la mezcla hasta que se cuaje y forme una compota
2. Aparte, se hace un merengue instantáneo, partes iguales de claras de huevo y azúcar
3. Cocinar a 64° por 30 min
4. Introducir en un chifón y poner 4 cargas
5. Hacer un frosting de butter cream con mantequilla y azúcar micro

REY

Siempre Fresco