

TOP



CHEF
P A N A M Á

CUPCAKES DE CHUCKY

CHEF JOSEPH



Tiempo de preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

160 gramos de harina, 4 huevos, 1/2 barra de mantequilla, 1 taza de azúcar, 3 zanahorias, 1/2 taza de aceite vegetal, pizca de sal, 1 pizca de nuez moscada, 1 pizca de 5 especias, 1 pizca de pimienta de Jamaica.

PROCEDIMIENTO:

• Para el primer cupcake:

1. Mezclar 160 gramos de harina, 4 huevos, 1/2 mantequilla, 1 taza de azúcar
2. Luego se agrega la harina cernida (previamente airear la mezcla)
3. Se colocan las zanahorias en láminas cortadas
4. Y se procede a cocinar dentro de un sirope simple
5. Hacer un icing que lleva 1 tza de mascarpone (queso), 1/4 de mantequilla, 125 gr de queso crema, 2 oz de azúcar impalpable, pizca de nuez moscada, 1 pizca de 5 especias y una pizca de pimienta de Jamaica.

• Para el segundo cupcake: Estilo de bizcocho 4 cuarto

1. Mezclar 160 gramos de harina, 4 huevos, 1/2 mantequilla, 1 taza de azúcar
2. Se añade poco a poco cada ingrediente y se bate
3. Después, colocar en el molde de cupcake
4. Por último, se hornea a 350° por media hora
5. El topping se hace con 1 oz de colorante rojo y 2 pulpas de tomate de árbol

REY

Siempre Fresco