

TOP



CHEF

P A N A M Á

CUPCAKES DE CREPÚSCULO

CHEF ARMANDO



Tiempo de preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

- Cupcake red velvet: 150 gr de harina, 60 gr de cacao en polvo, 2 huevos, 50 gr de mantequilla, 1 cta de polvo de hornear, 1 cta de baking soda, 100 gr de azúcar.
- Segundo cupcake: Jugo de 2 limones, 100 gr de azúcar, 100 gr de harina, dos huevos, 1 cta de baking soda, 10 ml de ron y 1 cucharadita de polvo de hornear.

PROCEDIMIENTO:

- Cupcake red velvet:
 1. El azúcar se mezcla con los huevos hasta formar una crema
 2. Aparte se mezcla la mantequilla con 30 gr de queso crema
 3. La harina se cierne con el polvo de hornear y el baking soda, se agrega la mantequilla y el queso crema de forma envolvente
 4. Se hornea a 320° por 25 min
 5. Para el frosting, se agrega 120 gr de queso crema y 60 gr de azúcar impalpable.
- Segundo cupcake:
 1. Se mezcla la harina, el polvo de hornear con el baking soda
 2. Se mezcla la harina con el jugo de dos limones
 3. Se hornea a 320° por 20 min
 4. Para decorar derritir 60 gr de chocolate oscuro y se le agrega 10 ml de ron y 1 cta de azúcar
 5. Agregar frutos secos para decorar (bayas o fresas a su gusto).

REY

Siempre Fresco