

TOP



CHEF

P A N A M Á

CUPCAKES DE FROZEN

CHEF JOSÉ



Tiempo de preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

3 tazas de harina de trigo, 2 ctas de polvo para hornear, 1/2 cta de sal de mesa, 3/4 tza de mantequilla, 1 tza de azúcar, 4 huevos grandes, 2 ctas de extracto de vainilla, 1 1/4 tza de leche, 1 clara de huevo para cada mezcla, crema chantilly al gusto, fondant, chispas de cristales dulces.

PROCEDIMIENTO:

1. Para los dos cupcakes hacer la mezcla de la masa básica de cake con clara de huevo
2. Hornear a 350° por 30 min
3. En el primer cupcake se coloca la forma del muñeco de frozen con el fondant
4. Y para decorar el otro cupcake se coloca la crema chantilly y chispas de cristales dulces.

REY

Siempre Fresco