

TOP



CHEF

P A N A M Á

CUPCAKE DE MALÉFICA

CHEF CARLOS LUCAS



Tiempo de preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

Para la masa: 3 tazas de harina de trigo, 150 gramos de cacao en polvo, 1 frasco de chocolate de avellana, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1/2 cucharadita de sal de mesa, 3/4 taza de mantequilla, 1 1/2 de taza azúcar impalpable, 4 huevos grandes, 2 cucharaditas de extracto de vainilla, 1 1/4 de tazas de leche.

Adicional: 1 lata pequeña de dulce de leche, 1 taza de azúcar impalpable, 1 frambuesa, escarcha comestible al gusto, 1 cucharadita de chile en polvo, fondant.

PROCEDIMIENTO:

• Cupcake de bizcocho de chocolate

1. Se procede a mezclar la mitad de todos los ingredientes para la masa
2. Colocar en el molde y hornear a 160° por 15 minutos
3. Hacer el bizcocho de chocolate con chile en polvo y relleno de dulce leche
4. Arriba hacer un butter cream clásico de mantequilla con azúcar impalpable
5. Añadirle unas alas hechas de fondant
6. Coronar con una frambuesa.

• Cupcake de bizcocho tradicional de vainilla:

1. Mezclar la otra mitad de todos los ingredientes y agregarle colorante rojo
2. Colocar en el molde y hornear a 160° por 15 minutos
3. Agregar un topping de butter cream con mantequilla y azúcar impalpable
4. Se le hace unos cuernos con fondant y se rellenan los cuernos con chocolate de avellana y escarcha comestible.

REY

Siempre Fresco