

30 RECETAS DE CUPCAKES NEOYORKKINOS

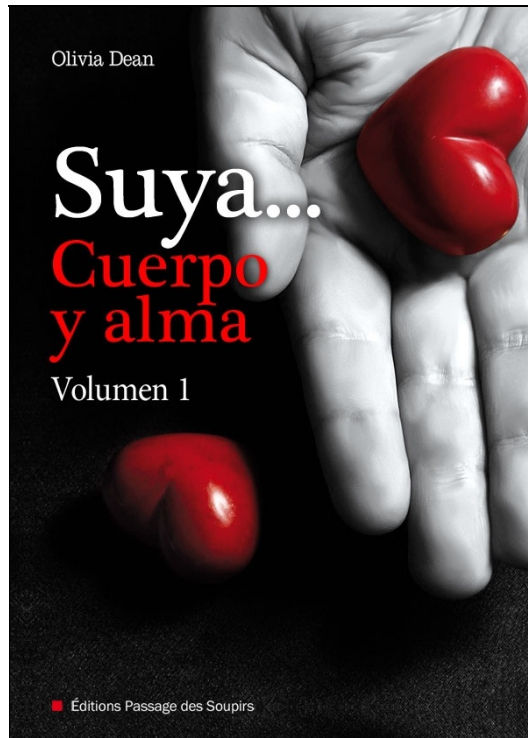


En la biblioteca:

Suya, cuerpo y alma - Volumen 1

"Suya, cuerpo y alma es sin duda la mejor novela erótica publicada desde Cincuenta sombras de Grey."

[Pulsa para conseguir un muestra gratis](#)



En la biblioteca:

Todo por él

Adam Ritcher es joven, apuesto y millonario. Tiene el mundo a sus pies. Eléa Haydensen, una joven virtuosa y bonita. Acomplejada por sus curvas, e inconsciente de su enorme talento, Eléa no habría pensado jamás que una historia de amor entre ella y Adam fuera posible.

Y sin embargo... Una atracción irresistible los une. Pero entre la falta de seguridad de Eléa, la impetuosidad de Adam y las trampas que algunos están dispuestos a tenderles en el camino, su historia de amor no será tan fácil como ellos quisieran.

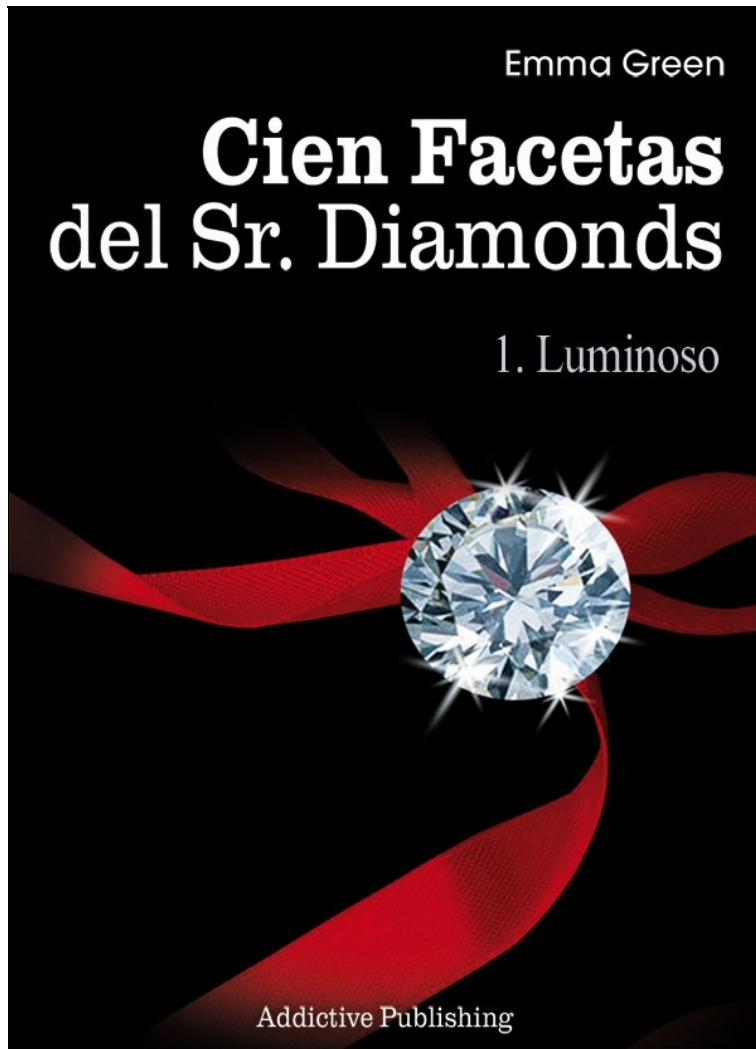
[Pulsa para conseguir un muestra gratis](#)



En la biblioteca:

Cien Facetas del Sr. Diamonds - vol. 1 Luminoso

[Pulsa para conseguir un muestra gratis](#)



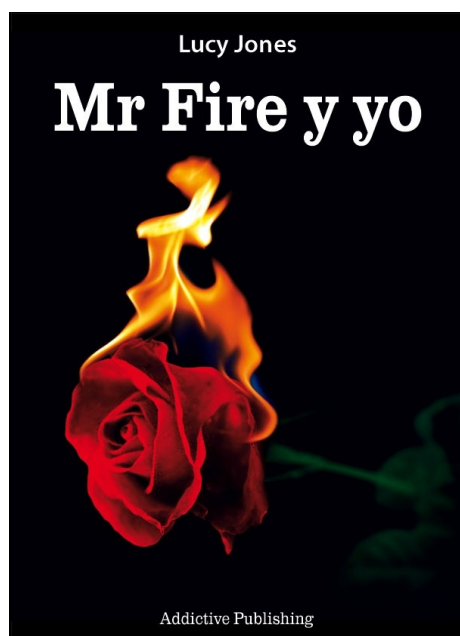
En la biblioteca:

Mr Fire y yo – Volumen 1

La joven y bella Julia está en Nueva York por seis meses. Recepcionista en un hotel de lujo, ¡Nada mejor para perfeccionar su inglés! En la víspera de su partida, tiene un encuentro inesperado: el multimillonario Daniel Wietermann, alias Mister Fire, heredero de una prestigiosa marca de joyería. Electrizada, ella va a someterse a los caprichos más salvajes y partir al encuentro de su propio deseo... ¿Hasta dónde será capaz de ir para cumplir todas las fantasías de éste hombre insaciable?

¡Descubra la nueva saga de Lucy Jones, la serie erótica más sensual desde Suya, cuerpo y alma!

[Pulsa para conseguir un muestra gratis](#)



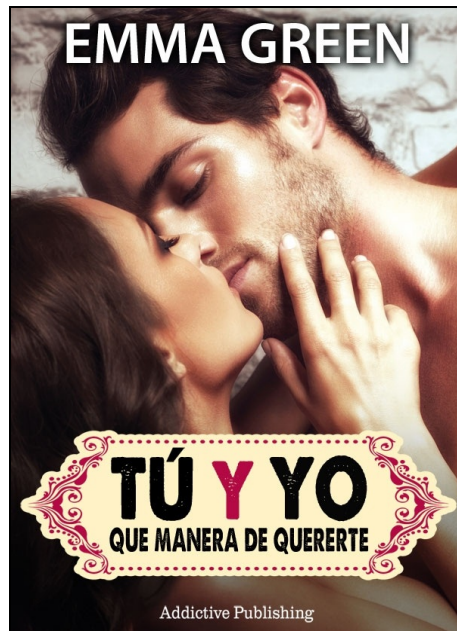
En la biblioteca:

Tú y yo, que manera de quererte

Todo les separa y todo les acerca. Cuando Alma Lancaster consigue el puesto de sus sueños en King Productions, está decidida a seguir adelante sin aferrarse al pasado. Trabajadora y ambiciosa, va evolucionando en el cerrado círculo del cine, y tiene los pies en el suelo. Su trabajo la acapara; el amor, ¡para más tarde! Sin embargo, cuando se encuentra con el Director General por primera vez -el sublime y carismático Vadim King-, lo reconoce inmediatamente: es Vadim Arcadi, el único hombre que ha amado de verdad. Doce años después de su dolorosa separación, los amantes vuelven a estar juntos. ¿Por qué ha cambiado su apellido? ¿Cómo ha llegado a dirigir este imperio? Y sobre todo, ¿conseguirán reencontrarse a pesar de los recuerdos, a pesar de la pasión que les persigue y el pasado que quiere volver?

¡No se pierda Tú contra mí, la nueva serie de Emma Green, autora del best-seller Cien Facetas del Sr. Diamonds!

[Pulsa para conseguir un muestra gratis](#)



Resumen

- [Cherry's cupcakes](#)
- [Cupcakes con naranja y amapola](#)
- [Cupcakes de quatre-épices](#)
- [Cupcakes con Toblerone®](#)
- [Cupcakes con cacahuetes](#)
- [Cupcakes con grosellas y vainilla](#)
- [Cupcakes con nubes de caramelo](#)
- [Cupcakes de castañas glaseadas](#)
- [Cupcakes con arándanos y merengue](#)
- [Cupcakes con fresas HARIBO®](#)
- [Cupcakes de plátano y caramelo](#)
- [Cupcakes setas](#)
- [Cupcakes choco-pistacho](#)
- [Cupcakes de limón merengados](#)
- [Cupcakes de coco y limón](#)
- [Cupcakes crispy&creamy](#)
- [Cupcakes crumble](#)
- [Cupcakes para desayunar](#)
- [Cupcakes glaseados al estilo pera Belle-Hélène](#)
- [Cupcakes jaspeados](#)
- [Cupcakes praliné](#)
- [Cupcakes de primavera](#)
- [Cupcakes San Valentín](#)
- [Cupcakes stars](#)
- [Cupcakes chocolat extreme ultratiernos](#)
- [Cupcakes super guirly](#)
- [Cupcakes de vainilla](#)
- [Mini cupcakes](#)
- [Pink cupcakes](#)
- [Strawberry cupcakes](#)

Cherry's cupcakes



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: **

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla blanda
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 6 Mon Chéri®

Para la ganache

- 2 cucharadas de crema fresca espesa
- 150 g de chocolate negro
- 20 g de mantequilla
- 6 cerezas

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Bata la mantequilla blanda con el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada los huevos. Eche la harina mezclada con la levadura y el cacao, mezcle bien.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y coloque sobre la superficie el chocolate Mon chéri, que se filtrará durante el horneado. Hornee durante 20 minutos y déjelos enfriar sobre una parrilla.

Prepare la ganache: lleve la crema a punto de ebullición y vierta un tercio sobre el chocolate negro partido en trocitos pequeños, mézclelo bien antes de añadir otro tercio y, por último, mezcle y añada el tercio restante. Así, conseguirá una ganache lisa y homogénea. Añada la mantequilla, mezcle hasta que esté totalmente fundida y deje enfriar a temperatura ambiente.

Cuando la ganache empiece a cuajar, rellene una manga pastelera con boquilla estriada y decore los cupcakes. Coloque una cereza sobre la ganache y deje que se endurezca en el frigorífico.

CONSEJO: saque los cupcakes del frigorífico 30 minutos antes de su consumo.

Cupcakes con naranja y amapola



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- El zumo de 1 naranja
- 60 g de mantequilla
- 110 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 huevo
- 150 g de harina
- ½ cucharadita de levadura en polvo

- 2 cucharaditasde semillas de amapola

Para la crema

- 220 g de queso fresco Philadelphia®
- 2 cucharadasde zumo de naranja
- 60 g de azúcar glas

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Exprima la naranja. Bata la mantequilla en pomada con los azúcares hasta conseguir una mezcla cremosa. Eche el huevo y después la harina mezclada con la levadura y las semillas de amapola alternando con el zumo de naranja y mezcle bien.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema. Bata el queso fresco con el zumo de naranja para ablandarlo y después añada poco a poco el azúcar glas hasta obtener una masa cremosa.

Coloque una capa de esta masa sobre los cupcakes mediante una espátula y después decore con las semillas de amapola. Reserve en un lugar fresco.

INFORMACIÓN: el queso Philadelphia® es un queso fresco cremoso para untar muy utilizado en Estados Unidos. Es la base de la famosa tarta de queso. Puede sustituirlo por un queso para untar del tipo de St Môret®.

Cupcakes de quatre-épices



PREPARACIÓN: 45 MINUTOS . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 60 g de mantequilla
- 110 g de azúcar de caña y 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 huevo y 100 g de harina
- 50 g de polvo de almendras
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de quatre-épices

Para la crema

- 16 cl de leche
- 1 cucharadita de quatre-épices
- 3 rebanadas de pan de especias
- 2 yemas de huevo
- 40 g de azúcar
- 15 g de maicena
- 200 g de mantequilla

Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6). Bata la mantequilla en pomada con los azúcares hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada el huevo y después la harina mezclada con el polvo de almendras, la levadura y las quatre-épices. Mezcle bien.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Caliente la leche en una cacerola con la mezcla de quatre-épices y las rodajas de pan de especias desmigado (quitar la corteza marrón). Mezcle las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla adquiera un tono blanco. Añada la maicena y vierta sobre la leche hirviendo. Deje espesar a fuego lento.

Cubra con un film transparente y déjelo enfriar. Bata la mantequilla en pomada con una varilla eléctrica y añada poco a poco la crema de quatre-épices.

Introduzca la crema en una manga pastelera con una boquilla de 0,3 mm y cubra los cupcakes con serpentinas de crema. Decore con anís estrellado, una ramita de canela y una vaina de vainilla. Guárdelos en el frigorífico y sáquelos 20 minutos antes de su consumo para que estén templados.

Cupcakes con Toblerone®



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 2 huevos
- 50 g de azúcar
- 20 g de mantequilla
- 60 g de harina
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 100 g de Toblerone®

Para la crema

- 100 g de chocolate blanco
- 4,5 cucharadas de nata para montar
- 6 trozos de Toblerone®

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Meta los moldes de papel en moldes de muffin rígidos.

Bata los huevos con el azúcar con una batidora. Obtendrá una pasta blanca y espumosa.

Funda la mantequilla, mezcle la harina con la levadura en polvo y añádalas a la preparación anterior.

Parta el Toblerone en trocitos y fúndalos durante 50 segundos en el microondas. Mezcle bien y añada la pasta sin dejar de batir. Reparta la pasta en los moldes y hornee durante 20 minutos.

Prepare la crema. Parta el chocolate blanco en daditos, fúndalos dos veces durante 20 segundos en el microondas y mézclelos. Bata la nata para montar con la batidora hasta obtener una crema chantillí.

Vierta en un chorrito el chocolate blanco fundido sobre la crema chantillí sin dejar de batir. Introduzca la crema chantillí con chocolate blanco en una manga pastelera y repártala en los cupcakes. Decore con un triángulo de Toblerone.

CONSEJO: si a la crema chantillí con chocolate blanco le falta consistencia, déjela en el frigorífico durante 1 hora y después vuelva a batirla con la varilla eléctrica.

Cupcakes con cacahuetes



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 60 g de mantequilla
- 110 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 huevo
- 150 g de harina
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 50 g de cacahuetes

Para la crema

- 130 g de mantequilla
- 10 cl de crema inglesa
- 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete

Para la decoración

- 60 g de cacahuetes

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Bata la mantequilla en pomada con los azúcares hasta conseguir una mezcla cremosa. Eche el huevo y después la harina mezclada con la levadura y los cacahuetes cortados en trozos grandes y mezcle bien.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema. Bata la mantequilla en pomada con una varilla eléctrica y añada poco a poco la crema inglesa templada y después la mantequilla de cacahuete.

Esparza una capa de crema sobre los cupcakes mediante una espátula y después decore con cacahuetes. Reserve en un lugar fresco.

Cupcakes con grosellas y vainilla



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 60 g de mantequilla
- 80 g de azúcar
- ½ vaina de vainilla
- 1 huevo
- 60 cl de leche
- 100 g de harina
- ½ cucharadita de levadura en polvo

- 50 g de grosellas
- Sal

Para la crema

- 10 cl de nata para montar
- 1 cucharadita de azúcar glas
- ½ vaina de vainilla

Precalente el horno a 160 °C (termostato en 5-6).

Bata la mantequilla blanda con el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada la pulpa de la vaina de vainilla y después el huevo y la leche sin dejar de batir.

Mezcle la harina con la levadura y una pizca de sal. Incorpórela a la mezcla anterior para conseguir una pasta homogénea. Leve y seque las grosellas. Añádalas con delicadeza a la pasta.

Rellene de pasta cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios. Hornee durante 18-20 minutos (la corteza debe dorarse). Compruebe el punto de cocción introduciendo la punta de un cuchillo (o un palillo). Este debe salir seco. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema. Bata la nata para montar hasta conseguir una crema chantillí con el azúcar glas y la pulpa de vainilla. Cubra los cupcakes mediante una manga pastelera con boquilla lisa. Reserve en un lugar fresco antes de servir.

CONSEJO: es preferible cubrir el cupcake con la nata poco antes de servir para que esta se conserve fresca. Este cupcake es especialmente fresco y ligero.

Cupcakes con nubes de caramelo



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 1 naranja no tratada
- 60 g de mantequilla
- 110 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 huevo
- 150 g de harina
- ½ cucharadita de levadura en polvo

- 6 cl de leche
- 30 g de nubes de caramelo (pequeñas)

Para el glaseado

- 150 g de azúcar glas
- 5 cucharaditas de zumo de naranja
- 50 g de nubes de caramelo (pequeñas)

Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Exprima una naranja y quite la piel con un rallador fino. Bata la mantequilla en pomada con los azúcares hasta conseguir una mezcla cremosa. Eche el huevo y después la harina mezclada con la levadura alternando con la leche. Añada las nubes de caramelo y mezcle suavemente.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare el glaseado: añada a cucharaditas el zumo de naranja al azúcar glas para conseguir una pasta espesa que no sea demasiado líquida. Con una espátula, cubra los cupcakes con el glaseado y, después, coloque las nubes de caramelo. Deje secar en un lugar seco y templado.

Cupcakes de castañas glaseadas



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . REPOSO: 12 HORAS . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: **

PARA 6 CUPCAKES

Para la crema

- 120 g de chocolate blanco y 18 cl de nata líquida entera

Para el cupcake

- 80 g de azúcar
- 80 g de mantequilla
- 1 huevo
- 120 g de harina

- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 6 cl de leche
- 80 g de crema de castañas
- ½ cucharadita de extracto de vainilla líquida
- 6 castañas glaseadas
- Sal

Para la decoración

- 1 castaña glaseada
- 1 hoja oro

El día anterior, prepare la crema. Para ello, funda el chocolate blanco con 5 cl de nata líquida en el microondas. Cuando la mezcla esté homogénea, añada la nata restante y deje reposar en un lugar fresco durante una noche.

El día siguiente, precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Mezcle el azúcar y la mantequilla en pomada con una varilla eléctrica y, después, añada el huevo. Incorpore la harina, el bicarbonato de sodio y una pizca de sal y posteriormente la leche, la crema de castañas y la vainilla. La pasta debe ser homogénea antes de añadir delicadamente las castañas cortadas en trozos. Vierta la pasta en 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel. Hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Bata la ganache preparada el día anterior hasta conseguir una crema espumosa.

Cubra con esta los cupcakes mediante una manga pastelera con boquilla estriada y reserve en un lugar fresco. Antes de servir, decorar con un trocito de castaña glaseada o de hoja de oro.

Cupcakes con arándanos y merengue



PREPARACIÓN: 50 MINUTOS . REPOSO: 24 HORAS . COCINADO: 2 HORAS . DIFICULTAD: ** COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el merengue

- 2 claras de huevo
- ½ cucharadita de zumo de limón y 120 g de azúcar
- Colorantes alimentarios azul y rojo

Para el cupcake

- 60 g de mantequilla blanda
- 110 g de azúcar

- 1 sobre de azúcar vainillado y 1 huevo
- 150 g de harina
- ½ cucharadita de levadura en polvo y 6 cl de leche
- 60 g de arándanos congelados

Para la crema

- 30 g de mantequilla blanda
- 50 g de azúcar glas
- 1 cucharada de crema fresca espesa
- Extracto de vainilla líquida

Prepare el merengue, como mínimo, 24 horas antes del montaje de los cupcakes. Monte las claras a punto de nieve con el zumo de limón y una pizca de azúcar. Cuando empiece a formarse espuma, añada el azúcar poco a poco sin dejar de batir hasta conseguir una mezcla compacta y brillante. Incorpore unas gotas de cada colorante.

Mediante una manga pastelera con boquilla estriada, monte 6 merengues del mismo diámetro que los moldes de cupcake encima de la bandeja del horno recubierta con papel de horno. Hornee durante una hora y 40 minutos a 100 °C (termostato en 3-4). En cuanto termine, apague el horno y deje dentro los merengues para que se enfríen.

El día siguiente, precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6). Bata la mantequilla en pomada con los azúcares hasta conseguir una mezcla cremosa. Eche el huevo y después la harina mezclada con la levadura alternando con la leche y mezcle bien. Añada los arándanos congelados. Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema. Para ello, bata la mantequilla en pomada y añada poco a poco el azúcar glas hasta que la crema se vuelve blanca y cremosa. Añada la crema fresca y el extracto de vainilla y después bata hasta conseguir una crema homogénea. Esparza una delgada capa de esta crema sobre los cupcakes mediante una espátula y después ponga el merengue.

Cupcakes con fresas HARIBO®



PREPARACIÓN: 15 MINUTOS . COCINADO: 16 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 8 CUPCAKES

Para el cupcake

- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 60 g de harina
- 12 fresas HARIBO®

Para la crema

- 20 cl de nata para montar

- 2 cucharadas de azúcar
- Colorante alimentario rojo
- 8 fresas HARIBO®

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Meta los moldes de papel en moldes de muffin rígidos.

Bata los huevos y el azúcar durante 10 minutos con la batidora a alta velocidad. La pasta debe doblar su volumen y adquirir un color blanco.

Mezcle la harina con las fresas HARIBO cortadas en dados. Incorpore delicadamente la preparación anterior con una espátula de plástico para conservar la espuma.

Vierta la pasta en los moldes y hornee durante 16 minutos.

Deje enfriar los cupcakes sobre una parrilla.

Prepare la crema. Bata la nata para montar con el azúcar en la batidora hasta obtener una crema chantillí. Introduzca la mitad en una manga pastelera con boquilla estriada, intentando pegarla a un lado y después colorea el resto con el colorante alimentario rojo y déjelo en el lado contrario. Rellene los moldes y coloque una fresa HARIBO en la superficie.

Cupcakes de plátano y caramelo



PREPARACIÓN: 1 HORA . COCINADO: 32 MINUTOS . DIFICULTAD: *** COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 160 g de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 160 g de azúcar
- 2 huevos y 80 g de mantequilla
- 12 cl de leche
- 1 plátano y sal

Para el caramelo

- 80 g de azúcar
- 70 cl de nata para montar
- 30 g de mantequilla ligeramente salada
- Flor de sal

Para la crema

- 1 huevo y 20 g de azúcar
- 10 g de maicena
- 8 cl de leche
- 100 g de mantequilla

Para la decoración

- 1 plátano y mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Mezcle la harina y el bicarbonato de sodio con una pizca de sal. Bata el azúcar con los huevos y después añada la mantequilla fundida. Incorpore la mezcla seca alternando con la leche hasta conseguir una pasta homogénea semilíquida. Añada el plátano cortado en daditos. Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios. Hornee durante 20 minutos.

Prepare el caramelo calentando el azúcar solo en una cacerola. Se formarán perlas y comenzará a fundirse lentamente. Remueva lentamente con una cuchara de madera sin salpicar en los laterales de la cacerola hasta obtener un caramelo color marrón claro. Vierta despacio la crema tibia sobre el caramelo. Siga mezclando para homogeneizar el caramelo. Añada la mantequilla y una pizca de flor de sal. Deje que se enfríe.

Bata el huevo y el azúcar hasta que la mezcla adquiriera un tono blanco. Añada la maicena y vierta sobre la leche hirviendo. Deje espesar a fuego lento. Cubra con un film transparente y déjelo enfriar. Cuando la crema se enfríe, bata la mantequilla en pomada templada y añada poco a poco la crema y después dos tercios de caramelo enfriado. Caramelice rápidamente a fuego alto un plátano cortado en rodajas con una nuez de mantequilla y azúcar. Mediante una manga pastelera con boquilla estriada, disponga la crema sobre los cupcakes y déjelos en un lugar fresco. En el momento de servirlos, cubra los cupcakes con la salsa de caramelo y decórelos con una rodaja de plátano caramelizada.

Cupcakes setas



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . REPOSO: 20 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: ** COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 180 g de harina
- 100 g de azúcar
- 2 sobres de azúcar vainillado y 80 g de mantequilla
- 1 huevo y $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura en polvo
- 6 cl de leche y sal

Para la crema

- 1 vaina de vainilla
- 16 cl de leche
- 2 yemas de huevo
- 40 g de azúcar
- 15 g de maicena
- 150 g de mantequilla

Para la decoración

- 125 g de fruta en almíbar
- 250 g de pasta de almendras blanca
- Colorante alimentario rojo
- Azúcar glas

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Mezcle la harina, el azúcar, la levadura y una pizca de sal. Añada la mantequilla en pomada y mezcle con la batidora. Incorpore el huevo y después la leche. Bata. Vierta la pasta en 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel y hornee durante 20 minutos. Después, déjelos enfriar sobre una parrilla.

Corte la vaina de la vainilla a lo largo, extraiga los granos y añádalos a la leche. Llévela a ebullición. Mezcle las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla adquiera un tono blanco. Añada la maicena, vierta a la leche hirviendo y deje espesar a fuego lento. Deje que se enfríe. Bata la mantequilla en pomada con una varilla eléctrica y añada poco a poco la crema pastelera.

Escorra y corte las frutas en almíbar en trozos pequeños. Abra un agujero en el centro de los cupcakes e introduzca la macedonia de frutas. Vuelva a colocar la parte superior del cupcake y cubra con crema para formar una especie de cúpula redondeada. Déjelos en un lugar fresco durante 20 minutos.

Reserve 20 gramos de pasta de almendras blanca y colorea el resto en rojo. Extienda la pasta de almendras en una encimera cubierta con una fina capa de azúcar glas, corte discos con un cortapastas y colóquelos sobre la crema. Con la pasta blanca, forme bolitas, aplástelas y colóquelas sobre la pasta de almendras roja. Conserve en un lugar fresco antes de su consumo.

Cupcakes choco-pistacho



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: **

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 50 g de pistachos frescos

Para el glaseado

- 180 g de mantequilla
- 150 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de pasta de pistachos

Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Bata la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno. Eche la harina mezclada con la levadura y el cacao, mezcle bien. Añada los pistachos partidos en trozos grandes.

Rellene dos tercios los 6 moldes de papel (para los envases plisados, colóquelos en moldes de muffin) y hornee durante 20 minutos. Compruebe el estado del horneado introduciendo la punta de un cuchillo. Al extraerla, debe estar seca. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare el glaseado: bata la mantequilla templada con la batidora y añada poco a poco el azúcar glas y, después, la pasta de pistacho.

Cubra con esta los cupcakes mediante una manga pastelera con boquilla estriada.

Cupcakes de limón merengados



PREPARACIÓN: 1 HORA . COCINADO: 40 MINUTOS . DIFICULTAD: ** COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 160 g de harina
- 1 limón no tratado
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 160 g de azúcar
- 2 huevos
- 80 g de mantequilla
- 10 cl de leche

- 1 bote de lemon curd
- Sal

Para el merengue

- 60 g de azúcar
- 1 clara de huevo

Mezcle la harina, la piel del limón, el bicarbonato y la sal. Bata el azúcar con los huevos y después añada la mantequilla fundida. Incorpore la mezcla seca en pequeñas cantidades alternando con la leche y la mitad del zumo de limón hasta conseguir una pasta homogénea semilíquida. Rellene dos tercios los 6 moldes de papel colocados en moldes de muffin más rígidos. Hornee durante 20 minutos a 180 °C (termostato en 6). Deje enfriar los cupcakes sobre una parrilla y, con un cuchillo puntiagudo, abra un hueco para sacar un cono grueso, con cuidado para no perforar el fondo.

Rellene el núcleo de los cupcakes con lemon curd. Recorte la parte superior de pasta para hacerla más pequeña y vuelva a colocarla sobre el lemon curd.

Prepare el merengue: caliente el azúcar con 2 cl de agua a 110 °C. Monte la clara del huevo hasta punto de nieve, reduzca la velocidad al mínimo y vierta el sirope hirviendo en un chorrito evitando que caiga sobre la varilla. Siga batiendo a velocidad máxima hasta que se enfríe del todo. El merengue tendrá un aspecto cremoso y brillante. Con una espátula, cubra los cupcakes con merengue y forme pequeñas puntas dando ligeros golpecitos. Sólo falta dorar el merengue al estilo italiano con un soplete, prestando atención a no dejar la llama demasiado tiempo en el mismo sitio para no colorearlo demasiado. Y, sobre todo, evite los moldes de papel.

Cupcakes de coco y limón



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- La piel de 1 limón no tratado

Para la crema

- 120 g de mantequilla
- 200 g de azúcar glas
- 4 cl de leche de coco
- 50 g de coco rallado

Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Mezcle la mantequilla en pomada con el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno. Eche la harina mezclada con la levadura y la piel de limón, mezcle bien.

Rellene dos tercios los 6 moldes de papel (introducidos en moldes de muffin) y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema: bata la mantequilla tibia con la batidora hasta que pase a estar en pomada, añada poco a poco el azúcar glas y la leche de coco tibia.

Cubra los cupcakes con crema mediante una espátula y después añada coco rallado para decorarlos.

Cupcakes crispy&creamy



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 80 g de pepitas de chocolate

Para las rosas del desierto

- 100 g de chocolate negro
- 50 g de corn flakes

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Mezcle la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno. Eche la harina mezclada con la levadura y el cacao y remueva bien. Añada las pepitas de chocolate.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Compruebe el estado del horneado introduciendo la punta de un cuchillo. Al extraerla, debe estar seca. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare las rosas del desierto: funda el chocolate en el microondas y añada cereales. Mezcle delicadamente para cubrir los pétalos con chocolate sin romperlos. Coloque montoncitos sobre los cupcakes y deje que se endurezcan.

Cupcakes crumble



PREPARACIÓN: 40 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el crumble

- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 2 sobres de azúcar vainillado
- 180 g de harina
- 40 g de polvo de almendras

Para el cupcake

- 50 g de harina
- 50 g de azúcar moreno
- 1 sobre de azúcar vainillado
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 50 g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 manzana
- Sal

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Trabaje con un tenedor la mantequilla en pomada con el azúcar, el azúcar vainillado, la harina y el polvo de almendras. Todos los ingredientes tienen que estar bien mezclados pero la pasta no debe ser homogénea, más bien una especie de arena gruesa.

Prepare la pasta del crumble: mezcle la harina, el azúcar, la levadura, la canela y una pizca de sal. Añada la mantequilla en pomada y mezcle con la batidora. Incorpore los huevos. Basta hasta conseguir una pasta homogénea y, después, añada la manzana cortada en dados.

Vierta la pasta en 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel. Cubra la pasta de crumble desmigada y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar en una parrilla antes de degustar.

Cupcakes para desayunar



PREPARACIÓN: 20 MINUTOS . REPOSO: 4 HORAS . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 10 CUPCAKES

Para el cupcake

- 340 g de harina
- 80 g de azúcar
- 1 cucharadita de levadura de panadería deshidratada
- 120 g de mantequilla
- 4 cl de leche
- 2 huevos
- ½ cucharadita de sal

Para la decoración

- 1 yema de huevo
- 30 g de bolitas de azúcar

Mezcle la harina, el azúcar, la levadura y la sal.

Funda la mantequilla con la leche en un bol en el microondas, añada los huevos y bata. Vierta la mezcla en el centro de la harina y amase hasta conseguir una pasta lista y homogénea. Cubra con un trapo limpio y deje que suba durante 2 horas en un lugar templado.

Precalente el horno a 160 °C (termostato en 5-6).

Coloque la pasta sobre la encimera ligeramente enharinada, haga 10 bolas de 60 g cada una. Coloque las bolas en los moldes y deje reposar de nuevo durante 2 horas.

Prepare la decoración. Mezcle la yema de huevo con una cucharada de agua y cubra la parte superior de los brioches. Espolvoree bolitas de azúcar apretando ligeramente para que se adhieran bien a la yema del huevo.

Hornee durante 20-25 minutos y deje templar sobre una parrilla.

Cupcakes glaseados al estilo pera Belle-Hélène



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 22 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: **

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 pera (muy madura)

Para la crema

- 15 cl de nata líquida
- 150 g de chocolate negro
- 50 g de sorbetede pera

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Bata la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada los huevos y después la harina mezclada con la levadura y el cacao. Mezcle bien. Añada la pera cortada en daditos.

Rellene dos tercios los 6 moldes de papel (para los envases plisados, colóquelos en moldes de muffin) y hornee durante 20 minutos. Compruebe el estado del horneado introduciendo la punta de un cuchillo. Al extraerla, debe estar seca. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema: lleve la nata líquida a ebullición y viértala en tres veces sobre el chocolate, mezcle hasta conseguir una salsa homogénea.

Corte la parte superior de los cupcakes para allanarlos y ponga una bola de sorbete, cubra con salsa de chocolate y sirva inmediatamente.

Cupcakes jaspeados



PREPARACIÓN: 20 MINUTOS . COCINADO: 22 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 2 cucharadas de pasta de pistachos

Para el glaseado

- 70 g de chocolate negro
- 1 cucharada de nata líquida

Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Bata la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno. Eche la harina y la levadura, mezcle bien y después divida la pasta en dos partes iguales. Añada el cacao a una de las partes y a la otra la pasta de pistachos.

Rellene 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel con una cucharilla, alternando las dos pastas, y después mezcle un poco para conseguir un efecto jaspeado. Hornee durante 20 minutos. Compruebe el estado del horneado introduciendo la punta de un cuchillo. Al extraerla, debe estar seca. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare el glaseado: funda el chocolate al baño maría con la nata y moje los cupcakes para envolverlos en chocolate. Deje que se endurezca antes de consumir.

Cupcakes praliné



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 35 MINUTOS . DIFICULTAD: ** COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos y 80 g de harina
- 1/3 de un sobre de levadura en polvo
- 40 g de polvo de avellanas
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 10 pistachos

Para el glaseado

- 12 cl de nata líquida entera
- 150 g de chocolate negro
- 40 g de mantequilla
- 60 g de praliné en polvo

Para la decoración

- 18 avellanas
- 100 g de azúcar glas
- Chocolate

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Bata la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno. Eche la harina mezclada con la levadura, el polvo de avellanas y el cacao, mezcle bien. Añada una decena de pistachos partidos en trozos grandes.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Compruebe el estado del horneado introduciendo la punta de un cuchillo. Al extraerla, debe estar seca. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare el glaseado. Lleve la nata a ebullición y viértala en tres veces sobre el chocolate y, después, añada la mantequilla. Mezcle hasta conseguir una ganache homogénea y añada el praliné. Deje enfriar y, cuando la ganache empiece a endurecerse, cubra con esta los cupcakes antes de meterlos en el frigorífico.

Para la decoración, tueste las avellanas durante unos minutos en un horno a 210 °C (termostato en 7). Eche el azúcar glas en una cacerola pequeña y caliéntelo mezclando suavemente hasta conseguir un caramelo dorado. Espere 10 minutos e introduzca las avellanas en este caramelo sujetándolas con la punta de un palillo y colóquelas sobre un trozo de poliestireno para formar un filamento en la parte superior de la avellana (coloque una bandeja bajo las avellanas para el caramelo que va a caer). En cuanto se enfríe el caramelo, coloque las avellanas en los cupcakes con una puntita de chocolate fundido.

Cupcakes de primavera



PREPARACIÓN: 1 HORA . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: **

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 180 g de harina
- 100 g de azúcar
- 2 sobres de azúcar vainillado
- 80 g de mantequilla
- 1 huevo
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 6 cl de leche

- Sal

Para la crema de maracuyá

- 6 maracuyás
- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 80 g de mantequilla

Para la decoración

- 150 g de mantequilla
- 100 g de pasta de almendras rosa
- Azúcar glas
- Perlas de azúcar

Precale el horno a 180 °C (termostato en 6). Mezcle la harina, el azúcar, la levadura y una pizca de sal. Añada la mantequilla en pomada y mezcle con la batidora. Incorpore el huevo y después la leche. Bata hasta conseguir una pasta homogénea.

Vierta la pasta en 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema: en una ensaladera, vierta el zumo de maracuyá, los huevos, el azúcar y mezcle bien con una varilla. Añada la mantequilla cortada en trozos. Ponga la ensaladera al baño maría y deje espesar sin parar de mezclar. Deje enfriar y después métalo en el frigorífico.

Haga un agujero en los cupcakes y meta una cucharadita de crema de maracuyá. Vuelva a colocar la parte superior.

Bata la mantequilla en pomada y después añada poco a poco la crema restante. Cubra los cupcakes con crema para formar una pequeña cúpula. Guarde en un lugar fresco.

Extienda la pasta de almendras en la encimera cubierta con una fina capa de azúcar glas y corte florecitas con un cortapastas. Colóquelas sobre la crema. Haga el centro de las flores con la crema restante o perlas de azúcar. Reserve en un lugar fresco.

Cupcakes San Valentín



PREPARACIÓN: 20 MINUTOS . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 80 g de mantequilla
- 100 g de harina
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla líquida
- 6 cucharaditas de mermelada de grosellas

Para la crema

- 100 g de mantequilla (blanda)
- 200 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla líquida
- 1 cucharadita de leche
- Colorante alimentario rosa

Para la decoración

- Corazones de pasta de azúcar

Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Meta los moldes de papel en moldes de muffin rígidos.

Bata los huevos con el azúcar con una batidora. Obtendrá una pasta blanca y espumosa.

Funda la mantequilla, mezcle la harina con la levadura en polvo y añádala a la preparación anterior. Incorpore el extracto de vainilla.

Reparta la pasta en los moldes y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar los cupcakes y corte un cono en el centro de cada cupcake, quite el extremo puntiagudo para dejar sitio para la mermelada. Introduzca una cucharadita de mermelada y vuelva a colocar la parte superior.

Prepare la crema. Bata la mantequilla blanda y después añada poco a poco el azúcar glas. Termine con el extracto de vainilla y el colorante. Si considera que la crema está demasiado dura, añada una cucharadita de leche. Si, al contrario, piensa que es demasiado ligera, añada azúcar glas. Introduzca la crema en una manga pastelera con boquilla y viértala sobre los cupcakes y después decórelos con corazones de pasta de azúcar.

Cupcakes stars



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 8 CUPCAKES

Para el cupcake

- 150 g de harina
- 200 g de frutas confitadas
- 2 huevos
- 150 g de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla líquida
- 100 g de mantequilla
- ½ cucharadita de levadura en polvo

Para la crema

- 100 g de mantequilla blanda
- 100 g de azúcar glas
- ½ cucharadita de extracto de vainilla líquida
- Leche
- Pasta de almendras
- Colorante en gel (beige)

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Meta los moldes pequeños en moldes de muffin rígidos.

Mezcle 30 g de harina con las frutas confitadas cortadas en daditos. Bata los huevos y el azúcar con la batidora hasta conseguir una pasta blanca y espumosa. Añada el extracto de vainilla. Funda la mantequilla durante 20 segundos en el microondas, mezcle la harina restante con la levadura en polvo. Añádalos a la preparación anterior.

Incorpore las frutas confitadas rebozadas en harina mediante una espátula de plástico.

Reparta la pasta en los moldes y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare el glaseado batiendo con la batidora la mantequilla en pomada con el azúcar glas y el extracto de vainilla líquido. Si la consistencia le parece demasiado seca, añada una cucharadita de leche para ablandar la crema.

Ponga un poco de crema con mantequilla sobre los cupcakes, con la parte trasera de un cuchillo y después añada un disco de pasta de almendras (o pasta de azúcar). Apriete ligeramente para que se adhiera bien. Coloree el resto del glaseado en color beige y corte las formas que pegará con el agua aplicada a un pincel.

Cupcakes chocolat extreme ultratiernos



PREPARACIÓN: 15 MINUTOS . COCINADO: 30 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 10 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de chocolate negro
- 90 g de mantequilla
- 3 huevos
- 70 g de azúcar
- 50 g de harina

Para la chantillí

- 120 g de chocolate negro
- 20 cl de nata líquida
- Vermicelli de chocolate

Precalente el horno a 150 °C (termostato en 5). Pique el chocolate con un cuchillo y después añada la mantequilla en dados en un bol. Funda en dos veces durante 30 segundos en el microondas y bata.

Separe las claras de las yemas. Bata las yemas con el azúcar hasta obtener una pasta blanquecina y espumosa. Añada la mantequilla fundida con el chocolate, mezcle bien. Incorpore la harina.

Monte las claras hasta punto de nieve con una varilla eléctrica y después incorpórelas delicadamente a la preparación anterior mediante una espátula de plástico. Reparta la pasta en los moldes, llenando tres cuartos de su capacidad y hornee durante 25 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Para la crema chantillí con chocolate negro, pique el chocolate, fúndalo en dos veces durante 30 segundos en el microondas, mezcle y deje reposar. Monte con una varilla eléctrica la crema fresca hasta que llegue a chantillí. Cuando empiece a formar picos, añada el chocolate tibio en un chorrito y continúe batiendo durante unos segundos para conseguir una chantillí homogénea. Meta la masa en una manga pastelera con boquilla estrellada y decore los cupcakes. Añada algunos vermicelli de chocolate y deje en el frigorífico. Sáquelos 10 minutos antes de su consumo.

Cupcakes super guirly



PREPARACIÓN: 30 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 2 huevos
- 120 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 6 cucharadas de mermelada de frambuesas

Para la crema

- 100 g de mantequilla
- 200 g de azúcar glas
- 50 g de coulis de frambuesas

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Bata la mantequilla en pomada con los azúcares hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno. Eche la harina mezclada con la levadura, mezcle bien.

Rellene dos tercios los 6 moldes de papel (para los envases plisados, colóquelos en moldes de muffin) y hornee durante 20 minutos. Compruebe el estado del horneado introduciendo la punta de un cuchillo. Al extraerla, debe estar seca. Deje enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema: bata la mantequilla templada en pomada y añada poco a poco el azúcar glas y el coulis.

Haga un agujerito en el centro de los cupcakes con un cuchillo puntiagudo y rellénelos con mermelada. Cubra los cupcakes con crema mediante una manga pastelera.

Cupcakes de vainilla



PREPARACIÓN: 40 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 180 g de harina
- 100 g de azúcar
- 2 sobres de azúcar vainillado y ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 vaina de vainilla
- 80 g de mantequilla y sal
- 1 huevo y 6 cl de leche

Para la crema

- 60 g de mantequilla
- 110 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de crema inglesa y 1 cucharadita de extracto de vainilla líquido

Para la decoración

- 120 g de pasta de almendras rosa
- Azúcar glas, pasta de almendras y perlasde azúcar

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6). Mezcle la harina, el azúcar, la levadura, los granos de la vaina de vainilla y una pizca de sal. Añada la mantequilla en pomada y mezcle con la batidora. Incorpore el huevo y después la leche. Bata hasta conseguir una pasta homogénea.

Vierta la pasta en 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel y métalos en el horno durante 20 minutos. Después, déjelos enfriar sobre una parrilla.

Prepare la crema. Para ello, bata la mantequilla en pomada y añada poco a poco el azúcar glas hasta que la nata se vuelve blanca y cremosa. Añada la crema inglesa y la vainilla y bata para homogeneizar la crema. Vierta la crema en los cupcakes.

Extienda la pasta de almendras en la encimera cubierta con una fina capa de azúcar glas y corte discos con un cortapastas. Después, dibuje motivos y coloque la pasta sobre la crema. Con la pasta restante, corte florecitas y decórelas con perlas de azúcar.

CONSEJO: como necesita poca crema inglesa, utilice una crema lista para usar.

Mini cupcakes



PREPARACIÓN: 15 MINUTOS . COCINADO: 15 MINUTOS . DIFICULTAD: * COSTE: **

PARA 30 MINI CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 1 cucharada de cacao en polvo

Para la decoración

- Crema unttable con avellanas
- 40 g de bolitas de chocolate

Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6). Bata la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno y después la harina mezclada con la levadura y el cacao. Mezcle bien.

Llene dos tercios los 30 moldes de mini-muffin cubiertos con moldes de papel y hornee durante 15 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Cubra la parte superior de los cupcakes con crema unttable y bolitas de chocolate. Reserve en un lugar fresco.

Pink cupcakes



PREPARACIÓN: 20 MINUTOS . COCINADO: 20 MINUTOS . DIFICULTAD: ** COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 180 g de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 180 g de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla
- 10 cl de leche
- 50 g de fresas deshidratadas

- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal

Para la crema

- 60 g de mantequilla
- 110 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de crema fresca espesa
- 3 cucharadas de coulis de fresas
- Colorante alimentario rojo (opcional)

Precalente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Mezcle la harina, el bicarbonato y la sal. Bata el azúcar y los huevos y después añada la mantequilla fundida. Incorpore la mezcla seca en pequeñas cantidades alternando con la leche hasta conseguir una pasta homogénea semilíquida. Añada las fresas deshidratadas cortadas en trozos.

Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar los cupcakes sobre una parrilla.

Prepare la crema. Para ello, bata la mantequilla en pomada y añada poco a poco el azúcar glas hasta que la crema se vuelve blanca y cremosa. Añada la crema fresca y el coulis de fresas poco a poco y bata para homogeneizar la crema. Si desea un color más intenso, añada un poco de colorante rojo. Decore los cupcakes con crema y motivos en azúcar. Reserve en un lugar fresco.

CONSEJO: saque los cupcakes del frigorífico 20 minutos antes de su degustación para que la crema esté más ligera y cremosa.

Strawberry cupcakes



PREPARACIÓN: 1 HORA . COCINADO: 25 MINUTOS . DIFICULTAD: *** COSTE: *

PARA 6 CUPCAKES

Para el cupcake

- 100 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de harina
- ½ sobre de levadura en polvo

Para la crema mousseline

- 30 cl de leche
- 2 yemas de huevo
- 80 g de azúcar
- 40 g de maicena
- 180 g de mantequilla

Para la decoración

- 100 g de coulis de fresas
- 200 g de fresas

Comience preparando la crema para que le dé tiempo a enfriarse. Hierva la leche. En una ensaladera, bata los huevos y el azúcar hasta que la mezcla adquiera un tono blanco.

Añada la maicena. Vierta la leche hirviendo sobre la preparación y vuelva a poner a fuego lento hasta que se espese, sin dejar de mezclarla. Una vez fuera del fuego, añada la mitad de la mantequilla. Cubra con un film transparente y déjelo enfriar. Precaliente el horno a 180 °C (termostato en 6).

Bata la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada los huevos uno a uno. Eche la harina y la levadura, mezcle bien. Rellene cada uno de los 6 moldes de muffin cubiertos con moldes de papel hasta llegar a dos tercios y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar sobre una parrilla.

Añada la otra mitad de mantequilla templada a la crema enfriada y bata con la batidora hasta que pase a estar espumosa y ligera. Corte la parte superior de los cupcakes y vacíe un poco el centro. Cúbralo con generosidad con coulis de fresas, ponga un trozo de fresa y cubra de crema. Vuelva a colocar la parte superior del cupcake y cubra con crema para formar una especie de cúpula.

Corte las fresas en finas láminas y colóquelas sobre la crema todavía blanda, presione ligeramente para ayudar a que se queden pegadas. Reserve en un lugar fresco. Antes de servir, cubra las fresas con un poco de coulis para darles un aspecto brillante.

En la biblioteca:

Muérdeme

Una relación sensual y fascinante, narrada con talento por Sienna Lloyd en un libro perturbador e inquietante, a medio camino entre Crepúsculo y Cincuenta sombras de Grey.

[Pulsa para conseguir un muestra gratis](#)



En la biblioteca:

Poseída

Poseída: ¡La saga que dejará muy atrás a Cincuenta sombras de Gre!

[Pulsa para conseguir un muestra gratis](#)

