

RECETAS



Cupcake Esponjoso

INGREDIENTES:

- 100 g. de manteca a temperatura ambiente
- 230 g. azúcar común
- 2 huevos
- Esencia de vainilla
- Pizca de sal
- 200 ml. de leche
- 280 g. de harina leudante
- 50 g. de nueces

PASO A PASO:

Batir la manteca junto con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y la leche. Incorporar la sal junto con la harina y mezclar todo en forma envolvente. Por último, agregar las nueces. Colocar la preparación en los moldes para cupcakes o en pirotines.

TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO:

25 minutos en horno moderado.

CANTIDAD DE CUPCAKES:

18 cupcakes

CONSERVACIÓN:

Envolver cada cupcake con papel film y guardar en el freezer por 3 meses.