

Cupcakes de plátano y chocolate



Ingredientes:

masa:

- 200 gr de azúcar
- 130 gr de harina
- 35 gr de cacao en polvo sin azúcar
 - 3/4 cucharadita de levadura
 - 3/4 cucharadita de bicarbonato
 - 120 ml de agua caliente
 - 1 huevo
 - 60 ml de leche
 - 60 ml de aceite de girasol
 - 1 plátano mediano
- 3/4 cucharadita de aroma de vainilla

frosting:

- 90 gr de chocolate 60% de cacao
- 113 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr de azúcar glass
- 1 cucharadita de aroma de vainilla

Preparación:

cupcakes:

Por un lado mezclamos todos los ingrediente sólido y por otro lado mezclamos todos los ingrediente líquidos.

Integramos ambas masas, las distribuimos en las cápsulas y horneamos a 180° durante 20 minutos.

frosting:

Batimos la mantequilla, a continuación añadimos el azúcar. Más tarde la vainilla y por último el chocolate (que habremos derretido en el microondas y estará ya templado).

Colocamos la boquilla elegida en la manga pastelera, introducidos nuestro frosting y decoramos los cupcakes.

[conlaszarpasenlamasa](#)