

Cherry & Choc cupcakes sin gluten



Ingredientes:

cupcakes:

- 115 gr de harina sin gluten (yo 75 gr de harina de arroz y 40 gr de maicena)
 - 170 gr de azúcar
- 55 gr de cacao en polvo sin azúcar (sin gluten)
 - 1 cucharadita de café instantáneo
 - 1/2 cucharadita de sal
 - 1/4 cucharadita de bicarbonato
 - 115 gr de agua caliente

- 125 gr de mantequilla derretida y enfriada ligeramente
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 100 gr de chips de chocolate (sin gluten)

frosting:

- 115 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 450 gr de azúcar glass (sin gluten)
- 1/ cucharadita de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de kirch (licor de cerezas)

Preparación:

cupcakes:

Mezclamos la harina junto con el cacao la levadura, el café, la sal, el bicarbonato y el agua caliente.

Mezclamos la mantequilla junto con el azúcar, añadimos los huevos y la vainilla.

Mezclamos las dos masas y añadimos los chips de chocolate.

Repartimos en las cápsulas elegidas y horneamos a 180° durante 18-20 minutos.

frosting:

Batimos muy bien la mantequilla (hasta que esté esponjosa). Añadimos el azúcar glass (dos veces tamizada) y a continuación la vainilla y el licor de cerezas.

Ponemos en la manga pastelera con la boquilla elegida y decoramos nuestros cupcakes.