



cupcakes
DE CALABAZA
para halloween

Ingredientes:

cupcakes:

- 110 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 240 gr de azúcar moreno
- 2 huevos
- 100 gr de puré de calabaza
- 245 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de jengibre molido
- 125 ml de buttermilk*

* Si no tienes buttermilk recuerda que puedes prepararlo en casa mezclando 115 ml de leche entera a temperatura ambiente con 10 ml de zumo de limón. Déjalo reposar 15 minutos y añadelo a la receta.

frosting:

- 175 gr de queso crema
- 450 gr de azúcar glass
- 125 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/4 cucharadita de canela

Preparación:

cupcakes:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar.

Añadimos los huevos, la canela y el jengibre. A continuación incorporamos el puré de calabaza.

Mezclamos la harina junto con la levadura e incorporamos a la masa 1/3 de estos ingredientes sólidos. Después, la mitad del buttermilk. Un segundo tercio de los sólidos. El resto del buttermilk y finalizamos con el último tercio de los sólidos.

Ponemos en nuestras cápsulas y horneamos a 160° durante 35 minutos. Dejamos enfriar 10 minutos y luego pasamos a una rejilla.

frosting:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar (obtendremos una arena fina) y a continuación añadimos el queso de untar y la canela. Batimos durante al menos 10 minutos, hasta que obtengamos una crema suave, muy suave.

Montamos una manga pastelera con la boquilla que más nos guste y distribuimos

el frosting sobre los cupcakes. Refrigeramos y sacamos una hora antes de degustarlos.



conlaszarpasenlamasa