



CUPCAKES

de fresa

Ingredientes para 16 unidades:

masa:

- 120 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
 - 200 gr de azúcar
 - 3 huevos tamaño L
 - 200 gr de harina
- 1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
 - 120 ml de leche

- 25 gr de pasta de fresa

buttercream de fresa:

- 250 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
 - 325 gr de azúcar glass
 - 35 gr de pasta de fresa
 - 2-3 cucharadas de leche

Preparación:

masa:

En un bol mezclamos la harina y la levadura, reservamos.

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos los huevos y la pasta de fresa. A continuación añadimos 1/3 de los ingredientes sólidos, batimos. Añadimos la mitad de la leche, batimos. Incorporamos un segundo tercio de los ingredientes sólidos, batimos. Vertemos el resto de la leche, batimos. Finalmente el último tercio de ingredientes sólidos, batimos.

Distribuimos la masa en nuestras cápsulas y horneamos a 180° (yo con aire) durante 20 minutos. Dejamos enfriar.

Buttercream de fresa:

Batimos la mantequilla un par de minutos. A continuación añadimos poco a poco el azúcar glass. Añadimos la pasta de fresa y si creemos que es necesario, de 2 a 3 cucharadas de leche.

Ponemos en una manga pastelera con la boquilla que hayamos elegido y decoramos nuestros cupcakes.



[conlaszarpasenlamasa](#)