

MOJITO *cupcakes*

Ingredientes para 12 unidades:

cupcakes:

- 120 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
 - 220 gr de azúcar
 - 3 huevos
 - 200 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura
 - 100 ml de leche
 - 30 ml de zumo de limón
 - la ralladura de un limón

frosting:

- 150 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
 - 400 gr de azúcar glass
 - 4 cucharadas de ron blanco
 - ralladura de lima

Preparación:

cupcakes:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar.

Añadimos los huevos uno a uno.

A continuación añadimos la mitad de la harina mezclada con la levadura.

Seguidamente añadimos la leche y el zumo de limón. Por último el resto de harina y levadura.

Llenamos las cápsulas de cupcakes 2/3 partes y horneamos a 180° durante 20 minutos. Dejamos enfriar.

frosting:

Batimos la mantequilla durante un par de minutos. A continuación añadimos el azúcar glass tamizado en cucharadas. Añadimos la ralladura de lima y por último el ron (aquí podemos echar más o menos al gusto).

montaje:

Añadimos colorante verde a una manga pastelera y rellenamos de nuestro frosting. Lo hacemos de manera uniforme para que nos queden aguas como en la foto.

Repartimos el frosting sobre los cupcakes y refrigeramos durante 30 minutos antes de degustarlos.

Con las zarpas en la masa