



CUPCAKES MAÑOS

Ingredientes para 18 unidades:

cupcake:

- 3 huevos
- 240 gr de azúcar
- 120 ml de aceite de girasol
- 1 yogur
- 200 gr de harina
- 40 gr de mañocao (cola cao)
- 1/2 sobre de levadura química

buttercream:

- 250 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 200 gr de azúcar glass
- 200 gr de mañocao (cola cao)
- 20 ml de agua hirviendo

Preparación:

cupcakes:

Batimos los huevos junto con el azúcar.

Añadimos el yogur, integramos. A continuación agregamos el aceite. Por último, la harina con el mañocao y la levadura.

Rellenamos las cápsulas y horneamos a 180° (yo con aire) durante 20 minutos. Dejamos enfriar.

buttercream:

Batimos durante dos minutos la mantequilla.

A continuación añadimos el azúcar glass tamizado. Cuando esté integrado incorporamos el mañocao. Por último añadimos el agua hirviendo.

Ponemos el buttercream en una manga pastelera con la boquilla que hayamos escogido y decoramos nuestros cupcakes.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

