CUPCAKES

INGREDIENTES:

Para una docena cupcakes:

- 2 huevos
- 125 g de mantequilla derretida
- 125 g de azúcar en polvo
- 3/4 de un sobre de levadura química
- 125 g de harina
- 1 cucharita pequeña de aroma natural de vainilla líquido

¿CÓMO SE HACE?

- Precalentar el horno a 180°.
- Mezclar bien los huevos con el azúcar.
- Añadir la vainilla, después la mantequilla y volver a batir.
- Incorporar la harina y la levadura hasta obtener una masa bien lisa.
- Rellenar los moldes (preferentemente de silicona) hasta la mitad como máximo (para que no se desborden).
- Colocar en el horno durante unos 15 minutos.
- Dejar que se enfríe antes de desmoldar.

¡EL TRUCO PARA QUE QUEDE BONITO!

¡La presentación lo es todo! Por eso, vamos a cuidar el glaseado...

- De crema de mantequilla: mezclar bien aproximadamente 120 g de mantequilla y 80 g de azúcar glas. Aplicar de preferencia con una manga pastelera.
- De azúcar glas: incorporar un poco de agua (o zumo de limón) a 200 g de azúcar glas, añadir algunas gotas de colorante alimentar para crear colores.
- De chocolate negro: fundirlo y verterlo delicadamente.

Después, basta añadir caramelitos o frutitas para decorar... ¡ÑAM, ÑAM!