

- Cupcakes coloridos -



INGREDIENTES

Para los cupcakes:

2 TAZAS DE HARINA

1 TAZA DE AZÚCAR

2 CDTAS DE POLVO PARA HORNEAR

$\frac{3}{4}$ DE TAZA DE ACEITE

3 PIEZAS DE HUEVO

1 TAZA DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

COLORANTES EN GEL

Para la decoración:

100 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

300 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

COLORANTE

SPRINKLES DE COLORES

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL COLOCA LOS INGREDIENTES SECOS PARA LOS CUPCAKES, INTEGRA BIEN Y DESPUÉS AGREGA EL RESTO DE INGREDIENTES EXCEPTO EL COLORANTE. BATE HASTA TENER UNA MASA HOMOGÉNEA.
2. DIVIDE LA MASA EN DIFERENTES BOWLS DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE COLORES QUE QUIERAS USAR.
3. PINTA LA MASA CON LOS COLORANTES EN GEL HASTA OBTENER EL COLOR DESEADO.
4. COLOCA LA MEZCLA EN LOS CAPACILLOS, UN COLOR A LA VEZ PARA CREAR CAPAS DE COLORES. LLENA LOS CAPACILLOS SOLO HASTA $\frac{3}{4}$ DE SU CAPACIDAD.
5. HORNEA A 180 °C POR 28 MINUTOS Y DEJA ENFRIAR EN UNA REJILLA.

Preparación del glaseado:

1. BATE LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA TENER UNA MEZCLA CREMOSA.
2. COLOCA UNAS GOTTAS DEL COLOR DESEADO E INCORPORA.

3. DECORA LOS CUPCAKES CON EL GLASEADO EN UNA MANGA PASTELERA Y ENCIMA AGREGA SPRINKLES DE COLORES.