

- Cupcakes en forma de corazón sin molde -



INGREDIENTES

PARA LOS CUPCAKES:

2 TAZAS DE HARINA

½ CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

¾ DE TAZA DE ACEITE

¾ DE TAZA DE LECHE

3 PIEZAS DE HUEVO

1 GOTA DE COLORANTE EN GEL ROJO

PARA EL BETÓN:

200 G DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

100 G DE MANTECA VEGETAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

1 CUCHARADA DE POLVO DE MERENGUE

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

3 CUCHARADAS DE LECHE

Sprinkles o perlas comestibles de colores para decorar

PROCEDIMIENTO

PARA LOS CUPCAKES:

1. PRECALIENTA TU HORNO A 180 °C.
2. EN UN TAZÓN VIERTES TODOS LOS INGREDIENTES SECOS: LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO; REVUELVE HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS.
3. LUEGO, AGREGA LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS: EL ACEITE, LA LECHE Y LAS PIEZAS DE HUEVO. BATE HASTA TENER UNA MASA UNIFORME Y SIN GRUMOS.
4. AGREGA UNA GOTA DE COLORANTE EN GEL ROJO Y REVUELVE HASTA TENER UN COLOR ROSA UNIFORME.
5. EN UN MOLDE PARA CUPCAKES, COLOCA 12 CAPACILLOS, DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE TU MOLDE PUEDES NECESITAR MÁS O MENOS.
6. LLENA $\frac{3}{4}$ DE CADA CAPACILLO CON LA MASA.
7. PREPARA 12 BOLITAS DE PAPEL ALUMINIO Y 24 RECTÁNGULOS DE 2 CM X 3 CM APROXIMADAMENTE, PARA LOS RECTÁNGULOS RECUERDA DOBLAR EL PAPEL AL MENOS 2 O 3 VECES

HASTA OBTENER ESA MEDIDA.

8. EN LA PARTE SUPERIOR DE CADA CUPCAKE COLOCA UNA DE LAS BOLITAS DE ALUMINIO, ENTRE EL MOLDE Y EL CAPACILLO, PARA FORMAR LAS CURVAS SUPERIORES DEL CORAZÓN.
9. EN LA PARTE INFERIOR COLOCA 2 RECTÁNGULOS DE ALUMINIO, UNO DE CADA LADO, PARA FORMAR EL PICO DEL CORAZÓN.
10. HORNEA A 180 °C DURANTE 20 MINUTOS O HASTA QUE AL INTRODUCIR UN PALILLO ESTE SALGA LIMPIO.
11. DÉJALOS ENFRIAR POR 30 MIN APROX Y MIENTRAS PREPARA EL BETÚN.

PARA EL BETÚN:

1. ACREMA LA MANTEQUILLA Y LA MANTECA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS Y TENGAN UNA CONSISTENCIA DE POMADA.

2. AÑADE EL POLVO DE MERENGUE Y UNA PARTE DEL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, BATE HASTA QUE SE INTEGRE Y POCO A POCO AGREGA EL RESTO.

3. AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y LA LECHE, MEZCLA CON LA BATIDORA HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADO Y TENGA UNA CONSISTENCIA CREMOSA.

4. DIVIDE EL BETÚN SEGÚN LA CANTIDAD DE COLORES QUE NECESITES Y AGREGA DE 2-3 GOTITAS DE COLORANTE HASTA ALCANZAR EL TONO QUE DESEAS.

5. CUANDO LOS CUPCAKES ESTÉN FRÍOS DECORA CON TU DUYA FAVORITA SIGUIENDO LA FORMA DEL CUPCAKE DE CORAZÓN, NOSOTROS USAMOS LA DUYA B6.

6. DALE EL TOQUE FINAL CON SPRINKLES O PERLAS COMESTIBLES DE COLORES.