



Recetario

Cupcakes de Vainilla

Descripción: Cupcakes de vainilla para 10 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 100 gr. de Harina de Trigo
 - 100 gr. de Azúcar
 - 100 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 2 Huevos
 - 1 cucharadita de levadura química Royal
 - 2 cucharadas de Leche
 - 1 ½ cucharada de extracto de Vainilla



Preparación: Lo primero que debemos hacer es precalentar el horno a 180° C y colocar las cápsulas de los cupcakes en los moldes. Debemos recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

Luego, tamizamos la harina en un recipiente, conjuntamente con la levadura, para luego agregarla a la mezcla.

Batimos a velocidad máxima la mantequilla hasta conseguir una apariencia cremosa. Una vez consigamos la consistencia deseada de la mantequilla, agregamos poco a poco el azúcar batiendo a velocidad media hasta conseguir una mezcla homogénea.

Luego, agregamos los huevos uno a uno hasta que se incorporen bien. Al terminar de colocar los huevos, añadimos la vainilla sin dejar de batir.

En este punto, agregamos a la mezcla la harina previamente tamizada con la levadura, alternándolo con la leche, hasta conseguir una mezcla homogénea.

Colocamos la mezcla en los moldes hasta cubrir $\frac{3}{4}$ partes de las cápsulas de los cupcakes y llevamos al horno durante 20 minutos o hasta que al pincharlos con un palillo salga limpio.

Dejamos enfriar en una rejilla y cuando estén bien fríos comenzamos con la decoración.

