



Paso a Paso

Cupcakes de Gazpacho

Descripción: Cupcakes de gazpacho para 6 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 90 ml. de Gazpacho
 - 105 gr. de Harina de Trigo
 - 45 gr. de Mantequilla
 - 60 gr. de Azúcar
 - ½ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ½ cucharadita de Nuez moscada
 - ½ cucharadita de Canela en polvo
 - ½ cucharadita de Pimienta negra
 - ½ cucharadita de Levadura química (Royal)
 - 1 Huevo



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos cupcakes de gazpacho en sólo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero, colocamos las cápsulas en los moldes para cupcakes.

2



Luego, agregamos el bicarbonato de sodio al gazpacho y preservamos para luego agregarlo en el paso 8.

3



Tamizamos la harina conjuntamente con la nuez moscada, pimienta, canela, sal y levadura.

4



A continuación, colocamos la mantequilla en la batidora eléctrica a velocidad máxima hasta que quede lo más cremosa posible.

5



Seguidamente, agregamos poco a poco la azúcar.

6



Bajamos la velocidad de la batidora al mínimo y agregamos el huevo.

7



Agregamos la harina previamente tamizada con la sal, levadura, nuez moscada, pimienta y la canela.

8



Incorporamos el gazpacho a la mezcla y continuamos batiendo.

9



Batimos hasta obtener una mezcla homogénea.

10



Con la ayuda de una cuchara de helado rellenamos hasta $\frac{3}{4}$ partes de las cápsulas.

11



Llevamos al horno por unos 20 minutos o hasta que al insertar un palillo en uno de los cupcakes salga limpio.

12



Dejamos enfriar en una rejilla y una vez fríos procedemos a decorarlos, por ejemplo con un delicioso icing de camembert, la receta la podéis encontrar en nuestro recetario.