



Paso a Paso

Cupcakes de Naranja

Descripción: Cupcakes de Naranja.

- Ingredientes y herramientas:**
- 115 gr. de Harina de Trigo
 - 90 gr. de Azúcar
 - 90 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 5 cucharadas de Leche
 - 1 cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - 1 cucharadita de Sal
 - ½ cucharadita de Canela
 - 1 cucharadita de ralladura de la piel de una Naranja
 - 2 Huevos
 - 1 Naranja grande sin corteza



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos cupcakes de naranja.



Síguenos en Facebook!!!
<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Primero, colocamos las capsulas en el molde de cupcakes.

2



Luego, colocamos la mantequilla en el bol de la máquina y batimos hasta que este lo más cremosa posible.

3



Agregamos el azúcar.

4



Añadimos los huevos uno a uno a la mezcla.

5



Añadimos la harina, previamente tamizada, con el bicarbonato, la sal y la canela.

6



A continuación, incorporamos la leche.

7



Agregamos la ralladura de la naranja a la mezcla.

8



Luego, añadimos la naranja cortada en dados.

9



Batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea totalmente homogénea.

10



Llevamos al horno a 180° C por unos 22 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

11



Sacamos los cupcakes del molde y dejamos enfriar en una rejilla. Podemos decorar con el frosting de nuestra preferencia, pero recomiendo un exquisito frosting de naranja.