



Paso a Paso

Cupcakes de Canela

Descripción: Cupcakes de canela para 6 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 55 gr. de Harina de Trigo
 - 55 gr. de Azúcar morena
 - 55 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 8 gr. de Levadura química
 - 3 gr. de Canela en polvo
 - 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 canela en sólo 9 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 el molde para cupcakes.

2



Luego, colocamos la mantequilla en un bol y añadimos la azúcar morena.

3



Batimos hasta incorporar muy bien la azúcar a la mantequilla.

4



Una vez tengamos la azúcar bien mezclada con la mantequilla, añadimos el huevo y mezclamos a velocidad baja.

5



Agregamos la harina previamente tamizada con la levadura y la canela.

6



Mezclamos hasta obtener una mezcla totalmente homogénea.

7



A continuación, con la ayuda de una cuchara de helado colocamos una porción de masa en cada una de las capsulas.

8



Llevamos al horno a 170° C por unos 25 minutos o hasta que el insertar un palillo salga limpio.

9



Sacamos del horno y pasamos las cupcakes a una rejilla hasta que se enfríen completamente. Podemos decorar estos cupcakes con un frosting de miel Mmm que rico!!!