



Paso a Paso

Cupcakes de Cerveza Guinness

Descripción: Cupcakes de cerveza Guinness para 12 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 165 ml. de Cerveza Guinness
 - 110 gr. de Harina de Trigo
 - 112 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 225 gr. de Azúcar
 - 43 gr. de Cacao en polvo
 - 80 ml de Suero de Leche
 - 1 Huevo
 - 1 cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ½ cucharadita de Sal



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 cerveza Guinness en sólo 14 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



Si no conseguimos el suero de leche, podemos agregar medio limón a la leche y dejamos reposar unos 30 minutos para añadirla en el paso 7.

3



Colocamos en una cacerola a fuego lento la mantequilla y le agregamos la cerveza Guinness.

4



Luego, cuando la mantequilla se haya disuelto junto con la cerveza agregamos el cacao en polvo.

5



Removemos hasta que se haga una crema suave y dejamos enfriar por unos 20 minutos.

6



Hacemos un bizcocho del sabor de nuestra preferencia y una vez que este frío cortamos una figura con ayuda de un cortador de galletas y reservamos.

7



Agregamos en el bol de la batidora el huevo y el suero de leche que hemos realizado previamente.

8



Luego, añadimos la azúcar y mezclamos hasta que se integre a la mezcla.

9



Incorporamos la harina previamente tamizada con el bicarbonato y la sal.

10



A continuación, añadimos a la mezcla la cerveza y el cacao del paso 5.

11



Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.

12



Colocamos en cada una de las cápsulas de los cupcakes nuestra flores de bizcocho.

13



Colocamos la mezcla en cada cápsula hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes de la misma llevamos al horno por 25 minutos, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

14



Dejamos enfriar en una rejilla y decoramos con un exquisito frosting de coco Mmmm! Ven que lindas quedan las florecitas? Bueno en este caso un trébol :)