



Paso a Paso

Cupcakes de Arándanos

Descripción: Cupcakes de arándanos.

- Ingredientes:**
- 185 gr. de Harina de Trigo
 - 150 gr. de Azúcar
 - 100 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 180 ml. de Leche
 - 100 gr. de Arándanos
 - ¼ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - 1 cucharadita de Levadura química
 - ½ cucharadita de Sal
 - 1 cucharadita de extracto de Vainilla
 - 2 cucharaditas de Vinagre blanco
 - 2 Huevos



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



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Primero, añadimos la mantequilla y la azúcar en el bol y batimos.

2



En un bol aparte añadimos el vinagre a la leche y dejamos reposar para incorporarlo a la mezcla en el paso 5.

3



Luego, añadimos los huevos uno a uno y batimos a velocidad baja.

4



Añadimos la harina, la sal, el bicarbonato y la levadura previamente tamizados y mezclados.

5



Incorporamos la leche cortada y batimos hasta tener una mezcla homogénea.

6



A continuación, incorporamos los arándanos frescos a la mezcla.

7



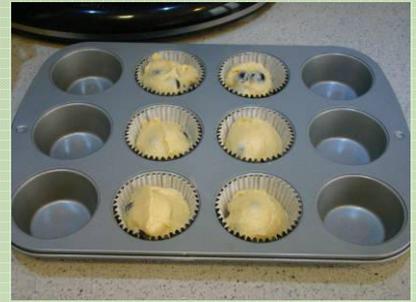
Mezclamos un poco más a velocidad baja.

8



Luego, preparamos las cápsulas de los cupcakes en el molde.

9



Colocamos la mezcla en las cápsulas de los cupcakes hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes.

10



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