



Paso a Paso

Cupcakes de Banana Split

Descripción: Cupcakes de Banana Split para 6 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 100 gr. Mantequilla sin Sal
 - 100 gr. Azúcar
 - 100 gr. de Harina de Trigo
 - 2 Huevos Medianos
 - 35 gr. de Chocolate
 - 5 ml. de extracto de Vainilla
 - 1 cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - Una pizca 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 banana split en sólo 15 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



Cortamos la mantequilla en dados y agregamos el azúcar, debemos batir hasta conseguir una crema suave y blanca.

3



Luego, añadimos la vainilla y seguimos batiendo.

4



Colocamos los huevos en un bol y batimos ligeramente con la ayuda de un tenedor.

5



Incorporamos los huevos a la mezcla de la mantequilla, azúcar y la vainilla.

6



Agregamos la harina de trigo previamente tamizada con el bicarbonato y la sal, y mezclamos a velocidad media.

7



Por último, añadimos el chocolate y mezclamos con movimientos envolventes con una espátula.

8



Mezclamos hasta ver una mezcla como en la fotografía.

9



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

10



Llevamos al horno por 20 minutos a unos 180° C o hasta al insertar un palillo salga limpio y dejamos enfriar sobre una rejilla.

11



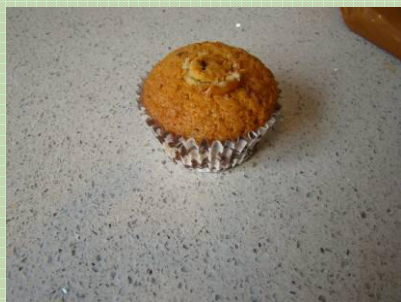
Una vez estén fríos los cupcakes, procedemos a rellenarlos con la ayuda de un descorazonador de manzana.

12



Rellenamos la manga pastelera con dulce de leche y procedemos a rellenar el agujero que hemos realizado con el dulce de leche Mmmm que buena pinta.

13



Tapamos el agujero con el trozo del bizcocho que nos sobro.

14



Realizamos un delicioso frosting de banana y decoramos nuestros riquísimos cupcakes.