



Paso a Paso

Cupcakes de Plátano o Banana

Descripción: Cupcakes de plátano.

- Ingredientes y herramientas:**
- 145 gr. de Harina de Trigo
 - 150 gr. de Azúcar moreno
 - 110 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 2 Huevos Medianos
 - 2 Bananas
 - 1 ½ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ½ cucharadita de Sal
 - ½ cucharadita de extracto de Vainilla
 - 30 gr. de Pasas



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



Síguenos en Facebook!!!

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

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



1



Primero, batimos la mantequilla hasta que esté lo más cremosa posible.

2



Agregamos la azúcar y mezclamos hasta que se integren a velocidad media.

3



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

4



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

5



En un bol aparte, trituramos las bananas con la ayuda de un tenedor.

6



A continuación, incorporamos las bananas trituradas a la mezcla y mezclamos a velocidad baja, y agregamos el extracto de vainilla.

7



Mezclamos hasta obtener una mezcla totalmente homogénea.

8



Luego, llenamos $\frac{3}{4}$ partes de las cápsulas de los cupcakes y le colocamos unas pasas.

9



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

10



Podemos decorar con un delicioso frosting de canela que puedes conseguir en nuestro recetario y Ñam, Ñam a comer :D