



Paso a Paso

Cupcakes de Vainilla ligeros

Descripción: Cupcakes de vainilla receta para 6 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 80 gr. de Harina de trigo
 - 20 gr. de Fécula de maíz (Maicena)
 - 45 ml. de Aceite de oliva suave
 - 100 gr. de Azúcar
 - 1 cucharadita de Levadura química
 - 2 cucharadas de Leche
 - 1 Huevo talla M



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos cupcakes de vainilla ligeros en sólo 8 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



Colocamos el aceite de oliva en el bol de la batidora.

3



Luego, añadimos el azúcar.

4



Agregamos el huevo y mezclamos hasta mezclar todos los ingredientes.

5



Tamizamos la harina de trigo, la fécula de maíz y la levadura, luego añadimos la harina a la mezcla del aceite, huevo y el aceite.

6



Agregamos la leche y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.

7



Por último, realizamos un sponge cake de fresa y con ayuda de un cortador de corazones hacemos los corazones para decorar nuestros cupcakes.

8



Decoramos nuestros deliciosos cupcakes con un swiss meringue buttercream de vainilla y a comer!

13



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

14



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