



## Paso a Paso

### Cupcakes de Strudel de Manzana

**Descripción:** Cupcakes de Strudel de Manzana para 8 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 93 gr. de Harina de trigo
  - 83 gr. de Azúcar glas
  - 36 ml. de aceite de oliva suave
  - 13 gr. de Harina de almendras
  - 130 gr. de Manzanas peladas y cortadas
  - 1 Huevo talla M
  - 25 gr. de Pasas sultanas
  - 8 ml. de Coñac o Brandy
  - ¼ de cucharadita de Canela molida
  - ¼ de cucharadita Clavo molido
  - ¼ de cucharadita de Nuez moscada
  - ¼ de cucharadita de Levadura química (Polvo de Hornear)
  - Una pizca de Jengibre molido
  - Una pizca de Sal
  - La ralladura de medio limón



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

Colocamos a remojar las pasas junto con el Brandy o el Coñac por lo menos 12 o 24 horas antes.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos cupcakes de strudel de manzana en sólo 9 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)

**1**



**Lo primero, en remojo las pasas junto con el coñac mínimo 24 horas antes.**

**2**



**Colocamos el huevo en el bol de la batidora y añadimos el azúcar, batimos hasta que se unifiquen.**

**3**



**Luego, añadimos el aceite de oliva y seguimos batiendo.**

**4**



**Agregamos las pasas previamente remojadas.**

**5**



**Incorporamos la manzana pelada y cortada en dados, el limón y removemos a velocidad baja.**

**6**



**Tamizamos la harina junto con la levadura, canela, clavos, jengibre, sal, y la nuez moscada. Batimos a velocidad media.**

7



Una vez tengamos la masa homogénea, colocamos las capsulas en los moldes y rellenamos  $\frac{3}{4}$  partes.

8



Llevamos al horno unos 22 minutos o hasta ver que al insertar un palillo salga limpio.

9



Decoramos con riquísimo frosting de dulce de leche y un glaseado de caramelo.