



Paso a Paso

Blueberry Cupcakes

Descripción: Blueberry cupcakes. Receta para 8 -10 cupcakes

- Ingredientes y herramientas:**
- 100 gr. De Harina de trigo
 - 80 ml de Aceite suave de oliva
 - 80 gr. de Azúcar moreno
 - 2 Huevos camperos
 - 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
 - 2 cucharadas de leche de almendra
 - ½ taza de blueberry



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



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Primero, colocamos en la batidora los huevos junto con el azúcar moreno.

2



Mezclamos un poco los huevos con el azúcar y añadimos poco a poco el aceite hasta que se integre completamente.

3



Tamizamos previamente la harina de trigo junto con el bicarbonato y lo añadimos a la mezcla.

4



Removemos un poco y agregamos la leche de almendras y mezclamos a velocidad baja.

5



Luego incorporamos los blueberry y batimos hasta obtener una masa homogénea.

6



Llenamos $\frac{3}{4}$ partes de las capsulas de los cupcakes.

7



Llevamos al horno precalentado a 180°C por unos 20 – 22 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

8



Dejamos enfriar completamente sobre una rejilla y decoramos con un delicioso sweet meringue buttercream de blueberry. La receta la puedes conseguir en nuestro recetario ;)