



Paso a Paso

Cupcakes de Canela con Icing de Crema de Queso y Beicon

Descripción: Cupcakes de Canela con Beicon, receta para 6 cápsulas.

Ingredientes y herramientas: Para los cupcakes:

- 105 gr. de Harina de Trigo
- 110 gr. de Mantequilla sin Sal
- 100 gr. de Azúcar
- 180 ml. Leche entera
- 2 ½ cucharadas de zumo de Limón
- ½ cucharadita de Levadura química
- ½ cucharadita Bicarbonato de Sodio
- ½ cucharadita de Canela
- 1 Huevo



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos exquisitos cupcakes de Beicon en tan solo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



A continuación, preparamos las cápsulas en los moldes de los cupcakes.

2



Tamizamos la harina de trigo conjuntamente con la levadura, bicarbonato, sal y canela.

3



En un recipiente aparte colocamos la leche y le añadimos el limón, preservamos para luego agregarlo en el paso 8.

4



Batimos la mantequilla a velocidad máxima hasta tener una apariencia suave y blanquecina.

5



Luego, agregamos el azúcar sin dejar de batir.

6



Añadimos el huevo y mezclamos a velocidad baja.

7



Incorporamos un poco de la harina previamente tamizada con la canela, levadura, sal y bicarbonato.

8



Alternamos el buttermilk con la harina.

9



Batimos hasta obtener una mezcla homogénea.

10



llenamos $\frac{3}{4}$ partes en cada cápsula de los cupcakes y llevamos al horno previamente calentado a 180° C por unos 22 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

11



Decoramos nuestros cupcakes con un icing de queso crema y bacon caramelizado.

12



Ya tenemos unos exquisitos cupcakes con bacon!!! Nam, ñam