

Cupcakes de Halloween

La fiesta de Halloween se ha convertido en una excusa perfecta para pasarlo bien con disfraces, dulces, o el tradicional truco o trato. Os presentamos esta terrorífica receta de cupcakes para endulzar este día.



120 min.



16 personas



Fácil

Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 120 gr de [mantequilla Président Profesional](#)
- 120 de harina de trigo
- 60 gr de cacao en polvo
- 200 gr de azúcar
- 180 ml de [leche entera Président Profesional](#)
- 2 huevos L
- ½ cucharadita de vinagre de manzana
- ½ cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el frosting:

- 120 gr [mantequilla Président Profesional](#)
- 240 gr Azúcar glas
- 120 gr de [queso crema Président Profesional](#)
- 2 gotas colorante gel



Preparación

Elaboración para el bizcocho:

- Añadir el vinagre de manzana a la leche para conseguir una buttermilk que dará un punto de jugosidad a nuestro cupcake.
- Añadir en la batidora a temperatura ambiente junto con el azúcar.
- Con la pala KA batir a media velocidad unos segundos.
- Cuando esté bien mezclado subir la velocidad y batir a velocidad media; posteriormente subir la velocidad y dejar durante 5 min.
- Añadir el primer huevo y dejar que se mezcle bien; después añadir el segundo huevo y seguir batiendo hasta que se integre bien a la mezcla.
- Añadir el extracto de vainilla y mezclar durante unos minutos.
- Con la ayuda de un colador tamizar la harina, el cacao en polvo, el bicarbonato sodio y la levadura en polvo.
- Nuevamente poner la pala KA de la batidora y mezclar a velocidad mínima durante 1 minuto.
- Añadir a esta mezcla el buttermilk lentamente para que se integre lentamente y se cree una masa ligera y chocolateada.
- Llenar las cápsulas de los cupcakes con la masa preparada (llenar entre la mitad y dos tercios para evitar que la masa se desborde al hornearlos).
- Llevar al horno precalentado a 165 °C. Cuando estén horneados sacar del horno y dejar enfriar.

Para el frosting:

- Poner en el bol la mantequilla a temperatura ambiente y batir durante 5 min hasta que esté esponjoso.
- Añadir a la mezcla el azúcar glas con la ayuda de un colador y mezclar en la batidora durante 5 minutos.
- Añadir el queso crema y batir durante 1 minuto.
- Añadir el colorante deseado y seguir batiendo durante 1 minuto más.
- Colocar la mezcla en una manga pastelera y reservar.

Montaje:

- Con la ayuda de una manga pastelera rellenar los cupcakes y decorar.

