

MINI CUPCAKE DE NAVIDAD

INGREDIENTES

Masa

- * 120 G de azúcar
- * 80 g de mantequilla salada
- * 2 huevos
- * 120 g de chocolate fondant (min. 50% cacao) en trozos
- * 120 g de harina

Cobertura

- * 50 g de azúcar
- * 400 g de queso cremoso(tipo philadelphia)
- * 1-1/2 cucharadita de colorante alimentario.
- * 50 g grageas de azúcar de colores

Accesorios Útiles

- * 24 cápsulas de papel pequeñas
- * molde de 24 mini muffins
- * manga pastelera
- * manga pastelera con boquilla rizada.



PREPARACION :

Mini muffins

- 1 Precaliente el horno a 180 ° C y coloque 24 cápsulas de papel pequeñas en un molde de 24 mini muffins.
- 2 Ponga en el vaso el azúcar, la mantequilla salada y los huevos y bata 5 min/70°C/vel4.
- 3 Añada el chocolate y mezcle 30seg/vel6
- 4 Incorpore la harina y mezcle 10 seg/vel4. Termine de mezclar con la espátula. Vierta la mezcla en una manga pastelera y rellene las capsulas preparadas.
- 5 Hornee durante 15 minutos (180°C). Retire el horno, deje enfriar (aprox. 30 minutos) y mientras tanto, lave y seque el vaso y la tapa.

Cobertura

- 6 Ponga en el vaso el azúcar y pulverice 15 seg/vel 10
- 7 Añada el queso cremoso y el colorante y mezcle 15 seg/ vel 3. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y mezcle de nuevo 15 seg/ vel 3. Vierta la cobertura en una manga pastelera con boquilla rizada y forme un cono sobre cada muffin. Sirva decorados con las grageas de colores.

[Escribir texto]



thermomix

[Escribir texto]