

Taller dulces de Navidad
Thermomix (Thermomix TM31)



MINI CUPCAKES DE NAVIDAD



TIEMPO ACTIVO
20 min



TIEMPO TOTAL
1 h



DIFICULTAD
baja



RACIONES
24 unidades



TIEMPO DE HORNO
10 min - 12 min



TIEMPO DE ESPERA
30 min

INGREDIENTES PARA 24 UNIDADES

Mini muffins

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

Cobertura

- 50 g de azúcar
- 400 g de queso cremoso (tipo Philadelphia®)
- 1 - 1½ cucharaditas de colorante alimentario en pasta de color verde (p.ej. Wilton®)
- 50 g de grageas de azúcar de colores

ACCESORIOS ÚTILES

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

PREPARACIÓN

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/vel 4**.
- 3 Añada el chocolate y mezcle **30 seg/vel 6**.
- 4 Incorpore la harina y mezcle **10 seg/vel 4**. Termine de mezclar con la espátula. Vierta la mezcla en una manga pastelera y rellene las cápsulas preparadas.
- 5 Hornee durante 15 minutos (180°C). Retire del 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.