CUPCAKES DE CAFÉ Y NATA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
MONTAR BIEN LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR, PARA QUE SALGAN,MÁS ESPONJOSOS.

Descripción:
LOS HE HECHO EN LA MAGDALENERA, SON MUY PEQUEÑITOS Y ORIGINALES.

Ingredientes para 10 personas :

- 50 MI. de CAFE HECHO EN CAFETERA
- 50 ML. de ACEITE DE GIRASOL
- 100 GR, de HARINA
- 100 GR, de AZÚCAR
- 1 HUEVOS
- 1\2 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- 1\2 LITRO de NATA PARA MONTAR

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar asta que tripliquen su volumen. Agregamos el café y el aceite, removemos hasta integrar todos los ingredientes, añadimos la harina con la levadura tamizados y mezclamos con movimientos envolventes, se rellenan los moldes asta tres cuartas partes y se ponen en la magdalenera o en el horno, en la magdalenera tardan en hacerse 13 mts. cada tongada. Montar la nata,(para que monte bien es necesario que esta bien fría, casi congelada). Con una manga pastelera se la ponemos por encima y decoramos con más nos guste.