Cupcakes castizos

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Bollo:
- 180 g. de Harina
- 115 g. de Mantequilla
- 3 Huevos M
- 40 g. de Cacao en polvo sin azúcar
- 220 g. de Azúcar
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 120 ml. de Leche
- 1.5 cucharaditas de Levadura en polvo
- Churrillos:
- 1 vaso de Agua
- 1 vaso de Harina
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Crema:
- 115 g. de Mantequilla
- 425 g. de Azúcar glas
- 85 g. de Cacao en polvo sin azúcar
- 105 ml. de Leche

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180ºC. Preparamos las cápsulas de papel en 12 flanericas de metal, que yo no tengo bandeja especial y soy pobre. Tamizamos la harina con la levadura y el cacao en un bol. En otro bol batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se esponje y vamos añadiendo los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen. Añadimos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja. Ahora vertemos la leche mezclada con la esencia de vainilla, y volvemos a batir. Echamos el resto de la harina y batimos hasta que la mezcla sea homogénea. Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos 25 minutos o hasta que el famoso palillo salga limpio. Dejamos enfriar en el molde 5 minutos y después pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo. Mientras, hacemos mini churros: En un cazo, calentamos el agua con una

gotita de aceite y una pizca de sal. Cuando hierva, añadimos la harina de golpe y removemos rápidamente. Retiramos el cazo el fuego, cogemos la masa y la metemos en la manga pastelera. Calentamos el aceite en otra sartén y cuando esté muy caliente, empezamos a echar nuestros churros. Sacamos a papel absorben cuando estén empezando a dorarse. Luego (si queremos, los pasamos por azúcar). Para el decorado tamizamos el azúcar glas con el cacao y los echamos a un bol junto con la mantequilla y la leche. Batimos bien con varillas. Tiene que quedar cremoso y de color chocolate intenso.