Cupcakes de Cocacola

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 g de harina
- 125 ml de buttermilk
- 250 g de azúcar
- 1 huevo
- ¼ cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 125 g de mantequilla
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 175 ml Cocacola
- Relleno de queso fresco:
- 75 g de queso de untar
- 50 g de mantequilla
- 250 g de azúcar glas
- Glaseado:
- 225g azúcar glas
- 3 cucharadas de Cocacola
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de cacao de polvo
- ½ cucharadita de vainilla
- Chuches y guindas para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Mezclar harina, sal, azúcar, levadura y bicarbonato de soda en un bol. Mezclar el

buttermilk con el huevo y la esencia de vainilla en otro bol. En un cazo, derretir a fuego lento la mantequilla con la Cocacola y el cacao. Cuando estén bien mezclados, retirar del fuego y añadir los ingredientes secos y la mezcla de buttermilk. Repartir entre los papelitos para cupcakes y hornear 18-20 minutos. Dejar enfriar. Para el relleno: Batir todos los ingredientes hasta que estén cremosos. Agujerear los cupcakes con un descorazonador de manazas y rellenarlos una vez estén templados. Para el glaseado: Calentar en un cazo, a fuego lento, la mantequilla con la Cocacola y el cacao. Añadir el extracto de vainilla y el azúcar glas tamizado. Dejar que temple un poquito y echar sobre los cupcakes. (No esperar hasta que se enfríe, porque se solidifica). Decorar con chuches.