Cupcakes Bueeeeno

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnnaCrish

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para los cupcakes:
- 120 g de harina
- 100 ml de aceite de girasol
- 2 huevos
- 115 ml de nata líquida
- 20 ml de melaza
- 120 g de azúcar moreno
- 35 g de cacao en polvo sin azúcar
- 1'5 cucharaditas de levadura en polvo
- 2 Kinder Bueno en trocitos
- Para la crema:
- 350 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 220 g de azúcar
- 2 cucharadas de pasta de avellana italiana (home Chef)
- 70 ml de agua
- 5 yemas de huevo

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º. Mezclamos bien los 5 primeros ingredientes de la receta. Reservamos. En un bol, tamizamos la harina con el cacao y la levadura. Incorporamos esta mezcla a la mezcla anterior. Con ayuda de una lengua, incorporamos los Kinder Bueno troceados. Repartimos la masa en las cápsulas sin pasar de 2/3 con ayuda de la una cuchara. Horneamos 20-22 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salgan unas poquitas migas (muy poquitas) pegadas. Dejamos templar en el molde y luego sobre una rejilla. Para hacer la crema: Colocamos las yemas en el bol de la batidora y comenzamos a batir a velocidad media-alta con las varillas. Mientras tanto, calentamos el azúcar con el agua en un cazo, hasta que alcancen 118-120º en nuestro termómetro. Una vez llega a esa temperatura, lo echamos poco a poco, en un hilo (y sin que toque las varillas de la batidora, que se pone todo perdido), sobre las yemas (que llegado ese momento ya habrán montado bastante). Seguimos batiendo unos 10 minutos o hasta que la mezcla esté totalmente a temperatura ambiente. Una vez lo está, añadimos poco a poco la mantequilla a temperatura ambiente. Batimos unos 5 minutos hasta que la crema gane consistencia. Incorporamos la pasta de avellana italiana. Descorazonamos los cupcakes y los rellenamos usando la crema.