Cupcakes de doble vainilla

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

Creador: Monónimo

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:*
- *200 g de harina*
- *115 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *220 g de azúcar blanco*
- *3 huevos M*
- *120 ml de leche*
- *1 cucharadita y media de levadura en polvo*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *Para el almíbar:*
- *100 ml de agua*
- *100 g de azúcar blanco*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla más las semillas de una vaina*
- *Para el buttercream:*
- *250 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *325 g de azúcar glas*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *2-3 cucharadas de leche*

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel. Tamizamos la harina con la levadura en un bol y reservamos. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren y la mezcla se aclare. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen. Agregamos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación, añadimos la leche, mezclada con el extracto de vainilla, y volvemos a batir. Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos

22-25 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Mientras se hornean los cupcakes, preparamos el almíbar en un cazo, calentando el azúcar con el agua hasta que la mezcla hierva. Retiramos del fuego, incorporamos el extracto de vainilla y las semillas de la vaina y dejamos templar. Nada más sacar los cupcakes del horno, pinchamos su superficie varias veces con un palillo y los pintamos con el almíbar. Dejamos enfriar los cupcakes en el molde 5 minutos y después pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo.
Tamizamos el azúcar glas y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla, el extracto de vainilla y la leche. Cubriendo el bol, batimos a velocidad baja un minuto. Después subimos la velocidad y batimos al menos otros 5 minutos a velocidad media-alta. El buttercream se volverá casi blanco y su textura pasará a ser muy cremosa. Para teñirlo podemos utilizar colores en pasta.