Cupcakes Banana Split

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 :

- 222 g de harina
- 112 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g de azúcar
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 5 g de levadura en polvo
- 125 g de leche
- 112 g de plátano machacado
- 150 g de chocolate para fundir
- Nata montada
- 12 cerezas marrasquino

Preparación:

Paso 1

En un cuenco batir la mantequilla a velocidad media hasta que quede suave. Poco a poco agregar el azúcar y batir hasta que quede esponjoso, durante unos tres minutos. Agregar los huevos, de uno en uno, batiendo bien después de cada adición y reservar. En otro recipiente mezclar la leche, el puré de plátano y el extracto de vainilla. Añadir los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla en tres veces, alternando con la mezcla de leche. Con cada adición, batir justo hasta que se incorporen los ingredientes. Rellenar las capsulas hasta ¾ de su capacidad y hornear unos 20 – 25 minutos a 175 ºC (horno precalentado), hasta que al insertar un palillo en el centro de la magdalena éste salga limpio. Dejar enfriar los bizcochos en la bandeja 10 minutos. Retirar y pasar a una rejilla. Fundir el chocolate en el microondas, en intervalos de 1/2 minuto a media potencia,

removiendo cada vez, hasta que no queden grumos. Verterlo encima de los cupcakes con ayuda de una cuchara. Dejar que tome temperatura ambiente. Poner la nata montada en una manga pastelera con boquilla y decorar con movimientos circulares de fuera adentro. Colocar encima de cada cupcake una cereza.