

Cupcakes del bosque oscuro



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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para la masa:
 - 70 g de harina para repostería
 - 60 ml de aceite de oliva suave
 - 70 g de azúcar
 - 25 gr de cacao en polvo
 - 1/2 cucharadita de bicarbonato
 - Una pizca de sal
 - 1 huevo
 - 60 ml de buttermilk
 - 20 ml de Kirsch
 - 1/2 cucharadita de extracto de cereza
 - Relleno:
 - 6 cerezas en almíbar
 - 2 cucharadas del buttercream
 - Glaseado:
 - 65 g de chocolate negro 70%
 - 65 g de nata 35% MG
 - 1 cucharada de sirope de maíz
 - Buttercream:
 - 60 g de mantequilla a temperatura ambiente
 - 90 g de queso de untar
 - 240 g de azúcar glas
 - 1 cucharadita de leche
 - Decoración:
 - 60 g de chocolate negro 70 %
 - Cacao en polvo
 - 8 cerezas
-

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180° y preparamos las cápsulas de los cupcakes. En un bol grandote tamizamos la harina junto con el azúcar, la levadura, el bicarbonato, la pizca de sal y el cacao. En otro bol ponemos el huevo junto con el aceite, el extracto de cereza, el Kirsch y el buttermilk. Integramos bien todo esto y añadimos a la mezcla de la harina, varilleando hasta que se quede homogéneo. Rellenamos cada cápsula hasta 2/3 de su capacidad e introducimos en el horno 20-22 minutos. (¡Prueba del palillo!) Sacamos, dejamos enfriar 5 minutos en la bandeja y pasamos a una rejilla. Glaseado: Fundimos el chocolatito en el micro, removemos bien para que se funda todo y añadimos la nata para que coja consistencia. Le echamos una cucharada de sirope de maíz, mezclamos bien y reservamos para su posterior uso. Con el descorazonador agujereamos los cupcakes (no tiremos las tapas) . Estos agujeritos los vamos a rellenar con lo siguiente: Cortamos en trocitos las cerezas en almíbar y las mezclamos bien con 2 cucharadas del buttercream, rellenamos los cupcakes, les ponemos sus tapitas y los cubrimos con el glaseado. Para hacer el buttercream batimos la mantequilla en pomada junto al azúcar glas y el queso de untar, cuando veamos está todo bien homogéneo añadimos la esencia y batimos 3 minutos más. Ahora ya los decoramos con el buttercream, unos trocitos de chocolate y, como colofón, una cereza bien oscurita.