CUPCAKES DE MELOCOTON

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

Creador: BEGO DIAZ

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:
Cupcakes de melocoton

Ingredientes para 6 personas :

- 120 GR. de MANTEQUILLA
- 100 GR. de AZUCAR MORENO
- 200 GR. de HARINA CON LEVADURA
- 120 ML. de LECHE
- 2 CUCHARADAS de MERMELADA DE MELOCOTON
- 100 ML de ALMIBAR DE MELOCOTON
- 150 GR. de FROSTING DE MELOCOTON

Preparación:

Paso 1

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren bie. Añadimos los huevos de uno en uno, batiendo a velocidad baja hasta que se mezclen bien. Mezclamos la leche con la mermelada de melocotón. Añadimos la mitad de la harina a la mezcla anterior y batimos, a continuación añadimos la leche y batimos. Repartimos la masa en las cápulas y horneamos a 165º durante 25 minutos.

Paso 2

Preparamos un almibar 2 cucharadas de mermelada de melocotón 75 gr. azucar moreno 25 ml. de agua Ponemos a calentar el agua, junto con el azúcar y la mermelada, hasta que coja consistencia y reduzca un poco. Con una jeringuilla de reposteria bañamos los cupcakes una vez frios.

Paso 3

Preparamos el frosting de melocotón. 150 gr. nata vegetal 1 cucharada de azúcar glass 3 cucharadas de mermelada de melocotón En el bol de la batidora ponemos todos los ingredientes y batimos con las varillas hasta que la nata coja consistecia y esté montada. Dejamos enfriar en el frigorifico media hora mínimo antes de decorar los cupcakes.