Cookie-cupcakes a la leche condensada

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Para los cupcakes:
- 30 g de harina de trigo
- 20 g de Maizena
- 35 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 80 g de azúcar
- 40 ml de leche
- 20 g de cookies
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- Un pellizco de sal
- Para el buttercream:
- 130 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 260 g de azúcar glas
- 3 cucharadas de leche condensada

Preparación:

Paso 1

Para los cupcakes: Precalentamos el horno a 180º y colocamos las capsulitas de cupcakes. Tamizamos las dos harinas junto con la levadura y la sal, reservamos. Reducimos las cookies a polvo y las tamizamos. Mezclamos aparte la leche y el extracto de vainilla. En otro bol (porque tenemos tropecientos) añadimos la mantequilla y el

azúcar y lo batimos bien. Le añadimos el huevo y batimos hasta que se integre. A continuación, incorporamos la mitad del contenido del bol de la harina y batimos. Ahora añadimos la mezcla de leche y volvemos a batir. Incorporamos el resto de harina, mezclamos de nuevo, y por último, añadimos las cookies tamizadas y remezclamos. Rellenamos las cápsulas 2/3 de su capacidad y horneamos 18 - 20 minutos. Sacamos del horno y dejamos enfriar en el molde unos minutos, después los dejamos en una rejilla hasta que se enfríen por completo. Para el buttercream de leche condensada: Tamizamos el azúcar y, a continuación, añadimos la mantequilla y la leche condensada. Batimos y batimos y batimos hasta que todo esté integrado y no queden restos de azúcar. Cubrimos los cupcakes con una capa de buttercream y el resto lo metemos en una manga pastelera. Situamos la boquilla en la parte de fuera del cupcake, y empezamos a hacer una espiral desde el exterior hacia el centro, terminando en punta.