



CUPCAKES DE TURRÓN DE JIJONA (el blando)

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (Para 12 cupcakes)

- 100 gr de turrón de Jijona (del blando)
- 190 gr de azúcar
- 120 gr de harina
- 1 chrdita de levadura química (tipo Royal)
- 80 ml de leche
- 2 huevos
- 80 gr de mantequilla ^{ta} ambiente
- 1 chrdita de extracto de vainilla

- Mezclar el turrón machacado junto con la mantequilla
- Añadir los huevos y mezclar
- Añadir la leche y la vainilla y mezclar
- Añadir el azúcar y mezclar
- Añadir la harina junto con la levadura en 2 veces y mezclar
- Repartir en las cápsulas y hornear 25 min 180º Aire

* Decoración al gusto, yo con un buttercream de turrón

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN+ 25 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

