



CUPCAKES DE LIMÓN

(12-15 UNIDADES)

PASOS A SEGUIR

Cupcakes:

- Mezclar bien la mantequilla con el azúcar
- Añadir los huevos uno a uno y mezclar
- Añadir la mitad de la harina con la levadura y mezclar
- Añadir el resto de los ingredientes y batir hasta obtener una crema homogénea y sin grumos
- Repartir la mezcla en las cápsulas y hornear 20-25 min a 180º (horno precalentado)
- Dejar enfriar 5min dentro del molde y completamente sobre una rejilla

Buttercream de limón:

- Batir todos los ingredientes durante 5-7min hasta obtener una crema fina y esponjosa
- Poner en una manga pastelera con boquilla rizada y decorar las cupcakes cuando estén completamente frías

INGREDIENTES

cupcakes:

- 200 g harina
- 3 huevos
- 120 g de mantequilla tª ambiente
- 220 g de azúcar
- 2 cuch levadura en polvo
- 120 ml de leche
- la ralladura de 1 limón
- 1 cuch de extracto o aroma de limón

buttercream de limón:

- 330 g azúcar glas
- 250 g mantequilla tª ambiente
- 2 cuch de leche
- 1 cuch extracto o aroma de limón
- la ralladura fina de medio limón

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 25 HORNO

MUY FÁCIL

FÁCIL

RETO