

SUMMER SHANDY CUPCAKES

(15 cupcakes)

PASOS A SEGUIR

- Mezclar bien la mantequilla con el azúcar
- Añadir los huevos 1 a 1 y mezclar
- Por otro lado mezclar la leche, el zumo de limón y la cerveza
- Por otro lado mezclar la harina, levadura y sal
- Mezclar las 3 preparaciones en 2 veces
- Rellenar las cápsulas y hornear a 190º durante 20-25 min.

Frosting: Batir bien el queso y la mantequilla (2min) e incorporar la ralladura de limón y el azúcar y batir bien (3-4 min), rellenar la manga pastelera y reservar.

- Pinchar los cupcakes aun calientes y bañar con un poco de cerveza. Dejar enfriar por completo
- Decorar con el frosting y con limón, ¡listos!



INGREDIENTES

Para los bizcochos:

- 120 g de mantequilla
- 250 g azúcar
- 190 g de harina de trigo
- Ralladura de medio limón
- 2 huevos
- 1 cucharadita de levadura química
- 160 g de Shandy + un poco para bañar los bizcochos
- 40 g de leche
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de zumo de limón

Para el frosting:

- 200 g de queso crema
- 560 g de mantequilla
- 300 g de azúcar glass
- Ralladura de medio limón
- 1 limón cortado para la decoración

TIEMPO NECESARIO: 15MIN + 20-25MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

