

GUINNESS CUPCAKES



TIEMPO NECESARIO: 15 MIN +
20-25 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

PASOS A SEGUIR

- Calentar la cerveza junto con la mantequilla hasta que se derrita, reserva
 - Batir el huevo con la nata y el extracto de vainilla
 - Mezclar bien los ingredientes sólidos
 - Mezclar las 3 preparaciones
 - Llenar las cápsulas 2/3 partes de su capacidad
 - Hornear a 170º durante 20-25 minutos
 - Dejar enfriar sobre una rejilla
- Para el frosting
- mezclar el queso con el azúcar
- Batir bien firme la nata y añadir al queso, mezclar con cuidado y decorar

INGREDIENTES (12-15 cupcakes)

- 1 huevo
 - 200 g de azúcar
 - 125 ml de cerveza Guinness
 - 125 g de mantequilla
 - 150 g de nata líquida para montar
 - 40 g de cacao en polvo
 - 150 g de harina
 - 1,5 cucharaditas de bicarbonato
 - 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Para el frosting
- 100 g de queso crema tipo Philadelphia
 - 50 g de azúcar glas
 - 120 g de nata para montar

