

¿A qué saben las nubes?

CUPCAKES SAN VALENTÍN

Ingredientes:

175 gr de mantequilla a temperatura ambiente
125 gr de azúcar
175 gr de harina
4 cucharadas de cacao sin azúcar (de la mejor calidad posible)
2 cucharaditas de levadura en polvo
4 huevos

Ingredientes para la decoración:

3 claras de huevo
90 gr de azúcar glas
1 cucharadita de licor de cassis (opcional)
1 pizca de cremor tártaro
24 frambuesas
1 tableta de chocolate fondant
1 cucharadita de aceite de girasol

1.- Pre calentamos el horno a 170 grados. Colocamos las cápsulas de papel rizado en los moldes.

2.- En un bol grande batimos la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pálida. Añadimos los huevos uno a uno y seguimos batiendo.

3.- En otro bol mezclamos la harina con el cacao y la levadura. Tamizamos todo junto y añadimos a la mezcla anterior. Seguimos batiendo durante 2 o 3 minutos.

4.- Rellenamos cada una de las cápsulas hasta 3/4 de su capacidad y llevamos al horno durante unos 20 minutos. Transcurrido este tiempo sacamos del horno, dejamos reposar durante 5 minutos, y a continuación sacamos los cupcakes del molde y los dejamos enfriar sobre una rejilla.

5.- Prepararemos el merengue batiendo las claras de huevo con varillas eléctricas junto con una pizca de cremor tártaro. Sin dejar de batir vamos añadiendo el azúcar. Seguimos batiendo hasta que el merengue haya tomado cuerpo y tenga la consistencia adecuada. Añadimos el licor de cassis, y batimos para mezclarlo. Reservamos.

6.- En un bol troceamos el chocolate, añadimos una cucharadita de aceite de girasol, y lo llevamos al microondas para que se funda. Reservamos.

7.- Montamos la decoración de los cupcakes de la siguiente manera: sobre el cupcake “desnudo” colocamos una frambuesa. Sobre ésta, con una manga pastelera, hacemos un “sombbrero” de merengue. Horneamos los cupcakes durante 5 minutos a 200 grados. Una vez fríos, bañamos con el chocolate fundido, y coronamos con otra frambuesa.