

¿A qué saben las nubes?

CUPCAKES DE CEREZA Y ALMENDRAS

Ingredientes:

60 gr de mantequilla
70 gr de almendras molidas
65 gr de harina
75 gr de azúcar
1 pizca de sal
3 claras de huevo (medianos)
1 cucharadita de agua de azahar
15 cerezas

1.- Pre calentamos el horno a 200 grados centígrados. Preparamos nuestro molde de minicupcakes disponiendo un papelillo rizado en cada cavidad. Encontré estos papelillos decorados con motivos florales en color verde que les va de maravilla.

2.- En un cacito fundimos la mantequilla y la doramos ligeramente. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.

3.- En un bol grande mezclamos con unas varillas las almendras molidas con la harina, el azúcar y la sal (de esta manera deshacemos las posibles bolitas de harina o azúcar). Añadimos las claras y batimos. Añadimos el agua de azahar y la mantequilla fundida y batimos de nuevo para mezclar bien los ingredientes.

4.- Rellenamos cada papelillo rizado con la masa obtenida hasta la mitad de su capacidad.

5.- Lavamos las cerezas, las secamos bien, y colocamos una cereza en cada cupcake, dejando el rabito fuera. Presionamos un poquito para que la masa las cubra ligeramente.

6.- Llevamos al horno y horneamos los minicupcakes durante 14 minutos aproximadamente. Transcurrido este tiempo sacamos el molde del horno y lo dejamos enfriar sobre una rejilla. Una vez que se hayan enfriado completamente desmoldamos los minicupcakes.