

¿A qué saben las nubes?

CUPCAKES DE FRUTOS ROJOS Y MASCARPONE

Ingredientes:

1 y 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1 pizca de sal
100 gr de mantequilla a temperatura ambiente
1 taza de azúcar
1 huevo + 2 claras
1/4 taza de leche
1/3 taza de puré de frutos rojos
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para la cobertura:

125 gr de mascarpone
3 cucharadas de puré de frutos rojos
1 cucharadita de extracto de vainilla
50 gr de azúcar glas (más o menos al gusto del consumidor)

- 1.- Precalentamos el horno a 170 grados. Disponemos los papelillos rizados en los moldes.
- 2.- Para el puré de frutos rojos:
Con la batidora o en la thermomix, trituramos muy fino diferentes frutos rojos. En este caso se han utilizado fresas, fresas del bosque y frambuesas. Debe quedar un puré fino, sin trocitos.
- 3.- En un bol tamizamos la harina junto con la levadura y la sal. Reservamos.
- 4.- Batimos la mantequilla a temperatura ambiente junto con la taza de azúcar el tiempo suficiente para que la mezcla quede ligera y esponjosa. Si se utilizan varillas eléctricas se tardarán unos 3 minutos. Vamos agregando los huevos y las claras uno a uno, y mezclamos bien.
- 5.- Por otra parte, en una taza, mezclamos la leche con el puré de frutos rojos y el extracto de vainilla. Reservamos.
- 6.- A la mezcla de huevos y mantequilla le vamos añadiendo poco a poco la mezcla de harina reservada, y a continuación la de la leche y los frutos rojos. Hay que incorporar bien los ingredientes, pero sin batir en exceso, para que la masa siga resultando esponjosa.
- 7.- Rellenamos hasta 3/4 de su capacidad cada uno de los papelillos rizados en los moldes. Horneamos durante 22 minutos aproximadamente. 10 minutos antes de que acabe el tiempo de horneado pinchamos en el centro de uno de los cupcakes para comprobar el punto de cocción. Una vez bien horneados sacamos el molde y dejamos reposar 5 minutos. Transcurrido este tiempo desmoldamos los cupcakes y dejamos enfriar sobre una rejilla. Reservamos.

Realización de la cobertura:

- 1.- En un bol batimos el queso mascarpone junto con el azúcar glas, el puré de frutos rojos, y la vainilla. Listo.
- 2.- Una vez los cupcakes estén totalmente fríos ¡Totalmente!! Con una pequeña espátula napamos cada uno de ellos con una generosa cantidad de la cobertura de mascarpone. Decoramos con rodajitas de fresa, o frambuesas.