

¿A qué saben las nubes?

CUPCAKES TRIPLE CHOCOLATE

Ingredientes para 16 cupcakes:

1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar
1/2 taza de agua caliente
1 y 1/2 tazas de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de sal
170 gr de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos grandes (a temperatura ambiente)
1/2 cucharada + 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 taza de nata ácida (puede sustituirse por 1/2 taza de yogur natural)

Para la cobertura (2 tazas):

225 gr de chocolate negro de buena calidad
1 taza de nata espesa

Para decorar: Rizos de chocolate negro

- 1.- Pre calentamos el horno a 170 grados. Colocamos en los moldes de cupcakes los papellitos rizados. Reservamos.
- 2.- En un bol mezclamos bien el cacao en polvo con el agua caliente. Reservamos. En otro bol grande mezclamos la harina, con el bicarbonato, la levadura y la sal. Tamizamos el conjunto y volvemos a reservar.
- 3.- En un cazo fundimos la mantequilla junto con el azúcar, removiendo. Una vez fundida pasamos la mezcla a un recipiente donde podamos batirla con varillas eléctricas hasta que se enfríe. Tardaremos unos 5 minutos. Una vez fría, vamos añadiendo los huevos, uno a uno, y continuamos batiendo para mezclar bien. Añadimos la vainilla y la mezcla de chocolate y continuamos nuestro trabajo con las varillas hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
- 4.- Reducimos la velocidad de las varillas e incorporamos la harina en dos tandas, alternando con la nata ácida (o el yogur en su caso). Evitamos batir demasiado. Si lo hacemos la masa perderá aire y quedará poco esponjosa.

- 5.- Rellenamos los moldes de los cupcakes hasta 3/4 de su capacidad. Si los rellenamos hasta arriba, al subir la masa se desbordará y el copete del cupcake quedará de un lado. Se come igual, pero no queda bonito.

- 6.- Horneamos durante 20 minutos. Comprobamos que estén bien hechos pinchando con un palillo en el centro de uno de ellos. El palillo debe salir limpio. Dejamos enfriar completamente los cupcakes sobre una rejilla. Una vez fríos ya podemos desmoldarlos.

Realización de la ganache de chocolate para la cobertura:

- 1.- Cortamos el chocolate en trozos. Reservamos.

- 2.- Calentamos la nata en un cazo sin que llegue a hervir. La vertemos sobre el chocolate, y sin mezclarlo, esperamos a que el chocolate se derrita.

- 3.- Con cuidado y una vez que el chocolate se ha fundido, mezclamos hasta que resulte suave y brillante. Metemos en el frigorífico, y volvemos a mezclar suavemente cada 5 minutos hasta que el chocolate empiece a endurecerse un poquito y se aclare su color. Ya podemos cubrir los cupcakes.

- 7.- Con una paleta cogemos una buena porción de cobertura de chocolate y la colocamos sobre un cupcake. Con la paleta vamos "moldeando" la cobertura con movimientos circulares para que quede una forma bonita. Podemos utilizar también la manga pastelera y decorar con la ganache de chocolate a nuestro gusto. Para terminar espolvoreamos con rizos de chocolate. (Facilísimo: dejamos el chocolate a temperatura ambiente durante unos 30 minutos y con un pelador de verduras cortamos los rizos. Si es necesario podemos meter la tableta de chocolate en el microondas durante 5 segundos hasta que alcance el punto ideal para que se formen éstos sin dificultad).