

# ¿A qué saben las nubes?

## CUPCAKES BLANCO Y NEGRO

Ingredientes:

80 gr de mantequilla a temperatura ambiente  
90 gr de azúcar  
2 y 1/2 claras de huevo  
80 ml de leche  
120 gr de harina  
2 cucharaditas de levadura

para la decoración:

1 tableta de chocolate negro para los discos de chocolate  
nata montada  
cacao en polvo

- 1.- Precalentamos el horno a 160 grados. Colocamos en los moldes los papelillos rizados. Reservamos.
- 2.- En un bol grande tamizamos la harina junto con la levadura.
- 3.- En otro recipiente batimos la mantequilla a temperatura ambiente con las varillas hasta que quede cremosa y de color más claro. Añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que la mezcla resulte ligera y esponjosa. Si se utilizan varillas eléctricas se tardarán unos 3 minutos. Reservamos.
- 4.- Aparte batimos las claras a punto de nieve, y las incorporamos con movimientos envolventes a la crema de mantequilla y azúcar.
- 5.- Ahora añadiremos con cuidado la harina, alternándola con la leche. Hay que incorporar bien los ingredientes, pero sin batir en exceso, para que la masa siga resultando esponjosa.
- 6.- Rellenamos hasta 3/4 de su capacidad cada uno de los papelillos rizados en los moldes. Horneamos durante 18 minutos aproximadamente. Una vez horneados sacamos el molde y dejamos enfriar sobre una rejilla. Desmoldamos los cupcakes cuando estén completamente fríos.
- 7.- Para decorar los cupcakes:
  - Realizamos unos discos de chocolate (podéis ver aquí como hacerlos). En lugar de estrellas, los podemos cortar con un cortapastas redondo del tamaño del cupcake.
  - Una vez tengamos los discos, ponemos una puntita de chocolate fundido sobre cada cupcake, pegamos un disco encima, decoramos con nata montada, y espolvoreamos cacao en polvo.