

¿A qué saben las nubes?

CUPCAKES DE NARANJA CON NARANJA CONFITADA

Ingredientes:

Para la base:

2 tazas de harina
1/4 de cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de levadura
1/4 de cucharadita de sal
20 cl de nata espesa
la ralladura de la piel de una naranja (sólo la parte naranja)
el zumo de 1/2 naranja
1 cucharada de agua de azahar
125 gr de mantequilla
2/3 de taza de azúcar
2 huevos

Para la decoración:

1 taza de crema de mantequilla (1 taza de azúcar glas y 85 gr de mantequilla a temperatura ambiente)
12 rodajitas de naranja confitada (2 naranjas pequeñas, 1 taza de azúcar, 1 taza de agua)

- 1.- Pre calentamos 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, el bicarbonato y la sal. Por otro lado, y en otro bol mezclamos el zumo de naranja con la nata espesa, la ralladura de naranja y el agua de azahar
- 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. A continuación incorporamos los huevos, uno a uno, batiendo a velocidad baja.
- 4.- Ahora añadiremos con cuidado la harina, alternándola con la preparación anterior de zumo de naranja y nata. Hay que incorporar bien los ingredientes, pero sin batir en exceso, para que la masa siga resultando esponjosa.
- 5.- Rellenamos hasta 3/4 de su capacidad cada uno de los papelillos rizados en los moldes. Horneamos durante 25 minutos aproximadamente. Una vez horneados sacamos el molde y dejamos enfriar sobre una rejilla. Desmoldamos los cupcakes cuando estén completamente fríos.
- 6.- Decoramos los cupcakes:
Para ello vamos a preparar la crema de mantequilla batiendo la mantequilla durante 2 min. con las varillas eléctricas, para a continuación ir incorporando el azúcar glas poco a poco y a velocidad baja. Cada vez que incorporemos un poco de azúcar, batiremos a velocidad alta para airear la crema. El resultado debe ser una crema esponjosa y muy pálida. Guardamos en el frigorífico hasta que vayamos a usarla.
Preparamos las naranjas confitadas:
Lavamos bien las naranjas, descartamos los extremos y las cortamos en rodajas finas. Más o menos en unas 6 rodajitas cada naranja. Quitamos las pepitas.
Calentamos el azúcar y el agua en una sartén grande dejándola hervir más o menos durante 5 minutos a fuego bajo. Añadimos las rodajas de naranja, colocándolas de tal manera que ocupen una sola capa. Dejamos hervir a fuego bajo hasta que estén tiernas (unos 30 minutos, dependerá del grosor de las rodajas) dándoles la vuelta de vez en cuando.
Trasladamos las naranjas a un recipiente que aguante el calor, y vertemos por encima el almíbar. Dejamos que se enfríen completamente.
- 7.- Cortamos la parte superior de cada cupcake para nivelarlos si les ha quedado copete. Ponemos la crema de mantequilla en la manga pastelera y ajustamos una boquilla de agujero simple redondo pequeño. Untamos cada cupcake con un poquitín de crema, colocamos encima una rodajita de naranja confitada, y decoramos alrededor de la naranja confitada con puntitos de crema de mantequilla.