



CONSEJO

Utiliza una manga pastelera y una boquilla lisa para decorar los *cupcakes* con la cobertura.

Textura más aireada y esponjosa.

CUPCAKES

Para 12 unidades aprox.

INGREDIENTES

- 150 g** de harina floja
- 45 g** yemas
- 75 g** claras de huevo
- 50 g** azúcar para claras
- 0,5 g** cremor tártaro
- 150 g** azúcar
- 3 g** levadura química
- 25 g** maicena
- 0,5 g** sal
- 120 g** leche
- 102,5 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 22,5 g de agua o 125 g de mantequilla

PARA EL FROSTING

- 100 g** queso crema
- 310 g** azúcar glas
- 100 g** Optima Bakery sabor mantequilla
- 1 c/s** extracto de vainilla

Con Optima Bakery sabor mantequilla, los *cupcakes* quedan mucho más tiernos.

PASO A PASO

1. Tamizar la harina con la maicena, la levadura química y la sal. Reservar.
2. Batir las claras de huevo hasta que adquieran una textura ligeramente espumada.
3. Añadir el cremor tártaro y continuar batiendo hasta obtener picos suaves.
4. Incorporar el azúcar y batir hasta obtener picos firmes. Reservar.
5. Blanquear en la batidora Optima Bakery sabor mantequilla, previamente diluido en agua, con el resto del azúcar hasta conseguir una masa esponjosa.
6. Con una espátula, integrar lentamente las claras montadas en la mezcla.
7. Verter en moldes engrasados o de magdalenas hasta cubrir 3/4 partes de su volumen.
8. Cocer a 170 °C durante 25 minutos (a 175 °C, 18-20 minutos, si se usa mantequilla).
9. Para preparar el *frosting*, mezclar todos los ingredientes en la batidora, con el accesorio varilla.



-43% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SAVOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.469 kJ / 352 kcal	1.469 kJ / 352 kcal
Grasas	22,8 g	22,8 g
de las cuales saturadas	6,7 g	11,8 g
Hidratos de carbono	31 g	31 g
de los cuales azúcares	28 g	28 g
Proteínas	6 g	6 g
Sal	0,2 g	0,2 g