



Curso de Cupcakes



Clase 1: Cupcakes de vainilla y dulce de leche



Ingredientes:

125 g de manteca

1 taza (180 g) de azúcar

1 cda (4 ml) de esencia de vainilla

2 huevos

½ taza (100 ml) de leche

1 taza (125 g) de harina leudante

1 taza (125 g) de harina 0000

Relleno:

C/N de Dulce de leche repostero

Cobertura:

250gr de dulce de leche repostero

100 gr de chocolate para taza

50 gr de manteca

Extras: confites, granas de colores, azúcar de colores y pirotines de colores.



Clase 2: Cupcakes superchocolatosos



Ingredientes:

150 gr de manteca

1 taza (180 g) de azúcar común

3 huevos

½ taza (100 ml) de leche

4 cdas (18 g) de cacao

300 gr harina leudante

1 taza (150 g) de chips de chocolate

Cobertura:

200 gr de chocolate para taza

200 gr de crema de leche

Extras: extra chips de chocolate negro y blanco, granas de colores, pirotines.



Clase 3: Cupcakes Redvelvet



Ingredientes:

- 1 taza (125 g) de harina común
- ½ taza (90 g) de azúcar
- 30 gr de cacao amargo en polvo
- 180 ml de aceite
- 2 huevos
- 1 cdita (4 ml) de esencia de vainilla
- 1 cdita (2 g) de colorante rojo en pasta
- 1 taza (200 ml) de leche
- 2 cdita (4 g) de polvo para hornear
- 1 cda (10 ml) de jugo de limón
- 1 cdita (2 g) de bicarbonato
- 2 cdita (8 ml) de vinagre blanco

Cobertura:

- 250 gr de queso tipo Finlandia
- 2 tazas (220 g) de azúcar impalpable



Clase 4: Cupcakes Limón rellenos



Ingredientes:

3 huevos

1 taza (180 g) de azúcar

300 gr harina leudante

1 pocillo (75 ml) de aceite

ralladura de 1 limón

½ taza (100 ml) jugo de limón

Relleno:

1 pote (397 g) de leche condensada

½ taza (100 ml) de jugo de limón

ralladura de 1 limón.

Cobertura:

3 claras

12 cdas (180 g) de azúcar

