



CUPCAKES LOCOS SELECTA

No hay Cupcakes más ricos, que los que se preparan al ritmo de la música latina. Sigue la receta al pie de la letra y deja que la voz de Paloma Rose te lleve de regreso a los 2000s en un viaje de lleno sabor y glaseado a gusto tuyo. ¡Cupcakes Locos ya está disponible!



CUPCAKES LOCOS

Ingredientes Ingredientes



CANTIDAD / 12 PORCIONES
TIEMPO / 35 MINUTOS

- 200 gr de harina Selecta sin polvo ●
- 150 gr de azúcar flor ●
- 100 gr de mantequilla ●
- 3 huevos ●
- 150 ml de leche ●
- 1 cucharadita de extracto de vainilla ●
- 2 cucharaditas de polvo de horneado ●

PARA EL GLASEADO

- 1 cucharada de extracto de vainilla ●
- 200g. de azúcar impalpable ●
- 100 gr de mantequilla sin sal ●

Preparación Preparación

Que un adulto Te Supervise

1

Antes de preparar enciende el horno a temperatura media (180° C)

2

Mezcla la harina, con el azúcar flor y la mantequilla, agrega los huevos, leche y el extracto de vainilla.

3

Bate los ingredientes por 2 a 3 minutos hasta conseguir una mezcla suave. En una bandeja de cup cake con fundas de papel vierte el batido. Hornea a temperatura media (180° C) entre 20 y 25 minutos aprox. Retira y deja enfriar.

4

Para el glaseado mezcla en un bowl con batidora eléctrica por 5 minutos el azúcar impalpable, extracto de vainilla y la mantequilla, hasta que el glaseado este suave y esponjoso. Verifica que los cup cakes estén fríos para que el glaseado no se derrita. Aplica el glaseado con una

