

Una dulce despedida.



Hoy se acaba mi andadura como «Blogger Cocinitas» para [Ideas en Polvo](#) y como las despedidas son una de las cosas que menos me gustan en esta vida os comunico que seguiré en la sombra, apoyando iniciativas como la que en su día tuvo Deiana para animar a todos aquellos que se inicien en la aventura blogueril.

Dejo el testigo esperando sea recogido con la misma ilusión que en su día tuve yo al recibir el honor de contar con una plataforma más amplia para dar a conocer mi trabajo.

Resta decir que las puertas de [Ya se lo que quiero](#), que no son otras que las de mi cocina, quedan abiertas para quienes quieran asomarse por si alguna de mis recetas pueda servirles de inspiración.

Me llevo además el privilegio de haber compartido esta tribuna con artistas como [Celia Pinedo](#), [May garbatella](#), [Mercedes](#) y [Mayda Villar](#), a todas ellas gracias; ha sido un placer pertenecer a esta primera hornada de blogamigas que, quién sabe si algún día dejarán de ser virtuales, coincidiendo en el tiempo y el espacio, para comerse una de estas magníficas magdalenas acompañada de un rico café y unas risas.

Mientras tanto aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Mil besos y Mil gracias.

«Magdalenas con Chocolate Blanco y Frosting de Mascarpone al Kirsch».

Ingredientes (Para 24 Magdalenas):

- 300 gr. de Harina de repostería con levadura incorporada.
- 200 ml. de aceite de girasol.
- 200 ml. de Leche entera.
- 2 Huevos L.
- 200 gr. de Azúcar glasé.
- Un par de Cucharadas de Azúcar.
- Medio sobre de Levadura de repostería.
- Una Cucharada de Sirope de Arce.
- Una Cucharadita de Polvo de Naranja.
- Pastillas o grageas de Chocolate Blanco.



Batimos el azúcar glasé con los huevos y el polvo de naranja hasta que estén bien integrados. Añadimos la leche, el sirope de arce y el aceite y volvemos a batir enérgicamente. Agregamos la harina tamizada con la levadura y batimos hasta tener una fina masa.

En cápsulas de papel ponemos una cucharada de la masa, añadimos unas grageas de chocolate y cubrimos con más masa hasta llenar la mitad de la cápsula. espolvoreamos con el azúcar normal y horneamos con el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.

Retiramos del horno y dejamos enfriar completamente antes de añadir el frosting.

Para el Frosting de Mascarpone al Kirsch:

» Frosting de Mascarpone»

Ingredientes (para 24 Magdalenas)

- 350 gr. de Queso Mascarpone.
- 500gr. de Azúcar glass tamizada.
- Un Chorrillo de Kirsch (licor de cerezas).



Batir con las varillas suavemente primero y más energicamente después, el queso con el azúcar hasta tener una crema untuosa. Añadir entonces el licor batiendo un poco para integrar y poner en una manga pastelera.

Poner unos minutos en la nevera antes de aplicar a los cupcakes ya fríos.
Decorar con el topping que se desee, yo he usado bolitas de tres chocolates.







