Reto el Asalta Blog. Mata-Hari…ná ataca de nuevo

Al entrar en el blog de Paula, Con las Zarpas en la Masa, una se vuelve loca ante la posibilidad de robar una receta impunemente porque tiene cientos y todas deliciosas.

Tras escudriñar su inagotable y suculento índice y después de mucho meditarlo, protegida por mi antifaz y sin apenas hacer ruido he decidido llevarme estos magníficos «Cupcakes de Chocolate Negro con frosting de Chocolate Blanco», cuya elaboración original tenéis aquí, haciendo de paso feliz a mi niña que, de vuelta a casa echaba de menos los dulces de mami.

Aunque la decoración varía un poco, he seguido la receta fielmente, que una roba pero de forma honrada, y os aseguro que están deliciosos.

Aquí os dejo las pruebas del delito.

Espero que os gusten. Besos.

«Cupcakes de Chocolate Negro con frosting de Chocolate Blanco»

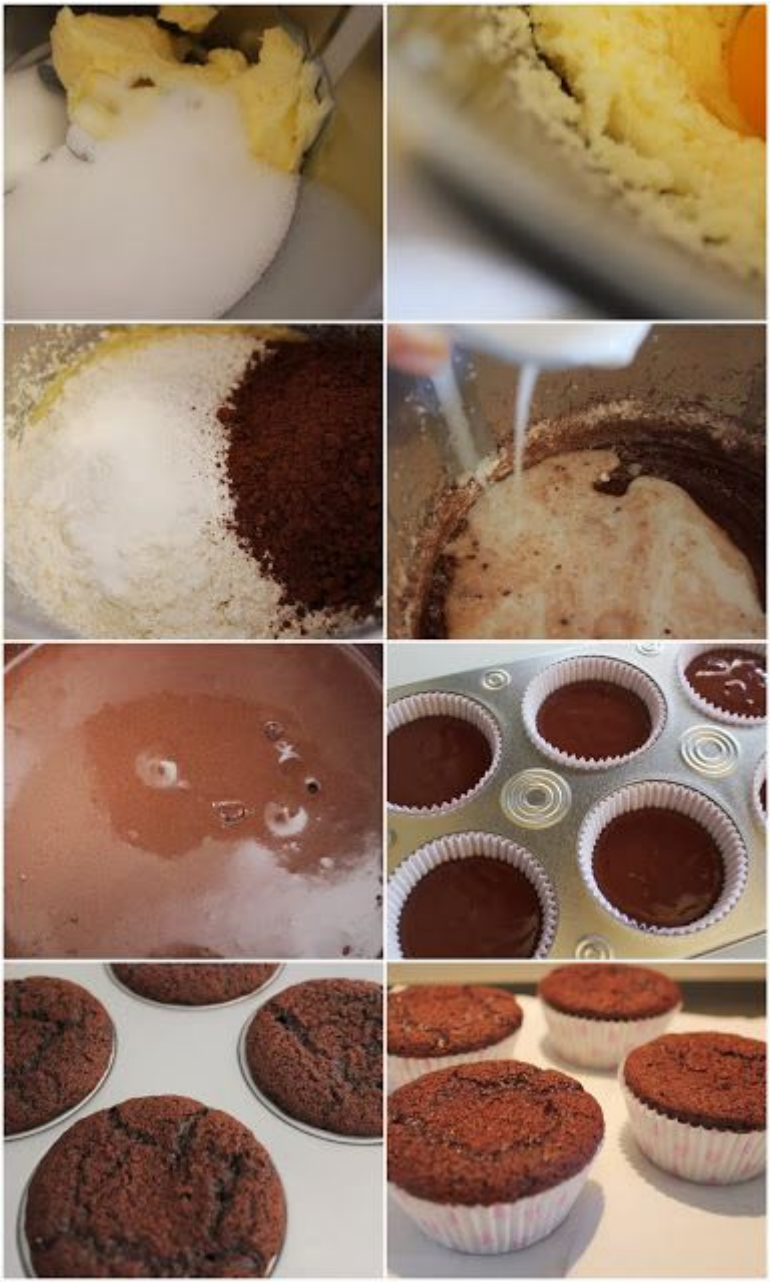
Ingredientes (para 18 unidades):

Para los cupcakes:

– 115 gr de mantequilla a temperatura ambiente

– 220 gr de azúcar
– 3 huevos
– 180 gr de harina
– 40 gr de cacao en polvo sin azúcar
– 1 1/2 cucharaditas de levadura
– 120 ml de leche

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. A continuación añadimos los huevos uno a uno sin parar de batir y cuando estén bien integrados añadimos la harina, la levadura, el cacao y en último lugar, la leche. Batimos hasta tener una masa fina y la distribuimos en las cápsulas llenándolas algo menos de la mitad y colocándolas en un molde para que no se deformen. Horneamos con el horno precalentado a 180º C durante 20 minutos.
Dejamos enfriar antes de decorar.



Para el Frosting y la Decoración:

– 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente

– 250 gr de azúcar glasé

– 150 gr de chocolate blanco

– Bolas de Chocolate de diferentes tamaños.

Derretimos el chocolate blanco al baño maría o en el microondas y dejamos templar.

Con las varillas batimos la mantequilla y vamos añadiendo el azúcar glasé a cucharadas sin dejar de batir.

Cuando tengamos una masa cremosa añadimos el chocolate templado y batimos durante aproximadamente 8 minutos.

Ponemos el frosting en una manga pastelera y pasamos a decorar los cupcakes rematándolos con unas bolitas de chocolate.

Y ahora si, como dice nuestra víctima Paula…. A disfrutar!!!!!

Haahahaahhahahaahahaha volvere!!!!!!!!