



## RECETARIO DE EVENTOS

### Alfajores y Cupcakes divertidos

Eileen Schmidt

Cupcakes

Ingredientes

#### **Masa:**

180g de manteca  
180g de azúcar  
esencia de vainilla  
3 huevos  
375g de harina 0000  
18g de polvo para hornear  
pizca de sal  
225cc de leche

#### **Glasé de colores:**

500g de azúcar impalpable  
2 claras de huevo  
Colorantes  
Granos y formitas de colores

Preparación

#### **Masa:**

Batir la manteca y el azúcar hasta blanquear.  
Agregar los huevos de a uno y la esencia.  
Incorporar la harina tamizada con el polvo para hornear y la sal en forma envolvente alternando con la leche.  
Colocar en moldes para muffin.  
Hornear a 180° por 20 minutos.  
Retirar, desmoldar y enfriar en rejilla.

#### **Glasé de colores:**

Batir las claras con el azúcar impalpable y el colorante elegido hasta que la preparación tenga consistencia firme.  
Colocar en mangas y utilizar decorando con las granas de colores.