



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
Granas 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.