



La mejor y más fácil receta de cupcakes de chocolate

Buttercream, Chocolate, Cupcakes

Ingredientes

Para los muffins

- 125 gramos (1 taza) de harina de trigo para todo uso
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 50 gramos (½ taza) de cacao en polvo sin azúcar
- 5 gramos (1 cucharadita) de polvo de hornear o levadura química
- 2.5 gramos (½ cucharadita) de bicarbonato sódico
- 2.5 gramos (½ cucharadita) de sal
- 1 huevo
- 120 gramos (½ taza) de leche, unida a 1/2 cucharada de vinagre blanco
- 120 gramos (½ taza) de aceite vegetal
- 6 gramos (1 cucharadita) de vainilla
- 120 gramos (1/2 taza) de agua muy caliente

Para el buttercream

- 285 gramos (1 ¼ taza) de mantequilla sin sal
- 100 gramos (1 taza) de cacao en polvo sin azúcar
- 500 gramos (4 tazas) de azúcar glass o pulverizada
- 2.5 gramos ½ cucharadita de sal
- Opcional: ¼ taza de ganache de chocolate a temperatura ambiente

Preparación

- Precalentar al horno a 180 grados centígrados. Preparar una bandeja de cupcakes con 12 cápsulas o capacillos. Apartar.
- Primero, preparar la masa para el muffin de base. Para esto, unir todos los ingredientes secos (harina, cacao, polvo de hornear, sal y bicarbonato) en un bowl y mezclar con las varillas hasta incorporar.
- Luego, añadir el azúcar y remover de nuevo hasta incorporar.
- Después, incorporar el huevo, la leche, el aceite y la vainilla y batir hasta incorporar (esto puede

hacerse manualmente o con una batidora)

- Por último, incorporar el agua caliente y remover hasta tener una masa homogénea.
- Llenar las cápsulas de cupcakes hasta la mitad, y llevar al horno por 20-24 minutos, hasta que al insertar un palillo este salga seco.
- Cuando los cupcakes se hayan enfriado, preparar el buttercream.
- Unir todos los ingredientes en un bowl de una batidora (menos el ganache, si se está usando) y batir, primero a velocidad baja y luego a velocidad alta. Si la crema está muy espesa, se puede agregar nata o leche (cucharada a cucharada) para suavizarla. Por el contrario, si se quiere más espesa, agregar más azúcar.
- Cuando se tenga en la consistencia deseada, agregar el ganache (si se está usando) y batir hasta incorporar.
- Cuando los muffins se hayan enfriado por completo, decorar de la forma deseada y servir. Mantener a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/23239>