Cupcakes de cookies and cream, para celebrar el cumpleaños #3 del blog!

Por tipo de receta, Buttercream, Cupcakes

Ingredientes

Para los muffins

- 300 g (2 ¼ tazas + 2 cucharadas) de harina de trigo leudante o de repostería, tamizada
- 6 g (1 ½ cucharaditas) de polvo de hornear
- 3 g (½ cucharadita) de sal
- 185 g (¾ taza) de leche (líquida)
- 95 g (1/3 taza) de yogurt griego
- 50 g de chocolate blanco, derretido y a temperatura ambiente
- 2 tsp de extracto de vainilla
- 113 g (½ taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 333 g (1 2/3 tazas) de azúcar
- 3 claras de huevo
- 16 galletas Oreo, cortadas en trocitos muy pequeños (con la crema)
- 113 g (½ taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 220 g de queso crema
- 500 g (4 tazas) de azúcar pulverizada o azúcar glass
- 2 tsp de sal
- 10 galletas Oreo (sin la crema), pulverizadas
- Opcional: Oreos extra para la decoración

Preparación

- Primero deben prepararse los cupcakes. Para esto, precalentar el horno a 200 grados centígrados y preparar un molde para cupcakes con sus capacillos. Apartar.
- Unir la harina, el polvo de hornear y la sal en un bowl, mezclar manualmente hasta incorporar y apartar.
- En otro bowl, unir la leche, el yogurt, el chocolate blanco y la vainilla; mezclar manualmente hasta incorporar, y apartar.
- En un bowl apto para batidora, batir la mantequilla y el azúcar hasta que se vea de un color amarillo claro (unos 3-4 minutos). Agregar una a una las claras de huevo, asegurando de incorporar bien en cada adición.
- Proceder a incorporar los ingredientes restantes de forma intercalada; primero agregar una parte de la mezcla de harina, incorporar y agregar una parte de la mezcla de leche, mezclar y seguir con la harina, continuando con el procedimiento hasta haber incorporado todos los ingredientes,

asegurando de batir justo hasta que todo se incorpore y no más que eso.

- Cuando se tenga una mezcla homogénea, agregar las oreos cortadas y distribuirlas uniformemente por toda la masa con una espátula de goma y en movimientos envolventes.
- Colocar la mezcla en los capacillos previamente preparados y llevar al horno a 200 grados por 5 minutos. Al pasar estos 5 minutos (sin abrir la puerta del horno) reducir la temperatura a 170 grados centígrados y hornear por 15-18 minutos adicionales. Dejar enfriar por 5 minutos en el molde antes de sacarlos. Deben enfriarse por completo antes de decorar con el buttercream.
- Para hacer el buttercream, batir a velocidad alta la mantequilla y el queso crema hasta incorporar. Detener la batidora y añadir el azúcar y la sal, aumentando poco a poco la velocidad de la batidora hasta tener una mezcla homogénea, aireada y con cuerpo. Si no se tiene la consistencia deseada se puede agregar más azúcar hasta conseguirla. Por último, añadir las oreos pulverizadas y batir hasta distribuir uniformemente por toda la mezcla.
- Una vez que los cupcakes se han enfriado por completo, colocar el buttercream en una manga pastelera y decorar de la forma deseada. Servir.
- Deben mantenerse a temperatura ambiente.

Más información en **https://annaspasteleria.com/p/1039**