



# La mejor receta de cupcakes de zanahoria con buttercream de queso crema

Buttercream, Cupcakes, Día de la madre

## Ingredientes

### Para el muffin

- 1 taza (225 gramos) de aceite vegetal
- 4 huevos
- 2 tazas (400 gramos) de azúcar
- 2 tazas (250 gramos) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de bicarbonato o soda para hornear
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 3 cucharaditas de canela en polvo
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 3 tazas de zanahoria, finamente rallada

### Para el frosting

- 450 gramos de queso crema, ligeramente frío
- 1 taza (225 gramos) de mantequilla sin sal, ligeramente fría
- 4 tazas (500 gramos) de azúcar glass o pulverizada, tamizada

## Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Preparar una bandeja para hornear cupcakes con sus capacillos y apartar.
- Primero deben prepararse los muffins. Para esto, colocar en un bowl grande el aceite y los huevos y mezclar con las varillas hasta incorporar por completo. Luego, añadir a esta mezcla el azúcar y remover hasta tener una mezcla homogénea.
- En un bowl aparte, mezclar la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear, la sal y la canela.
- Añadir en 2 partes los ingredientes secos a la mezcla de aceite previamente realizada e incorporar con las varillas hasta tener una mezcla homogénea.
- Después, incorporar la zanahoria y mezclar con una paleta de goma o cuchara de madera hasta que se haya distribuido por toda la preparación.

- Distribuir la mezcla en los capacillos de la bandeja previamente preparada (llenando unos  $\frac{3}{4}$  de la capacidad del mismo) y llevar al horno por 20-24 minutos, hasta que al insertar un palillo en uno de los muffins este salga completamente seco.
- Dejar enfriar por completo antes de colocar el frosting.
- Para el frosting, colocar la mantequilla y el queso crema en un bowl apto para batidora y batir a velocidad alta hasta que se incorporen por completo (unos 2-3 minutos). Después, añadir el azúcar (batiendo al principio a velocidad lenta y luego rápida por 3-4 minutos adicionales). Se puede agregar más azúcar si se quiere una consistencia más fuerte.
- Cuando los muffins se hayan enfriado por completo, colocar la crema en una manga pastelera con la boquilla de preferencia y servir. Mantener a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1160>