



Los mejores cupcakes de vainilla con frosting de vainilla

Buttercream, Cupcakes, Fiestas y ocasiones especiales

Ingredientes

Para los muffins de vainilla

- 187 gramos (1 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 6 gramos (1 1/2 cucharaditas) de polvo de hornear o levadura química
- 115 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 120 gramos (1/2 taza) de leche (líquida) unida a 1/2 cucharada de vinagre blanco (dejar reposar al menos 5 minutos antes de usar en la preparación)
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el buttercream de vainilla

- 226 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal, cortada en cubos pequeños
- 315 gramos (2 1/2 tazas) de azúcar pulverizada o glass
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de sal

Preparación

- Precalentar el horno a 180°C. Colocar los capacillos o cápsulas en una bandeja para cupcakes.
- Mezclar en un bowl la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Añadir la mantequilla, la mezcla reposada de leche con vinagre, el huevo, las amarillas de huevo y la vainilla. Batir a velocidad media hasta que la mezcla esté homogénea y se vea satinada, aproximadamente 30 segundos. Incorporar bien toda la mezcla con una espátula de goma y terminar de mezclar a mano hasta que no se vean grumos de harina.
- Dividir la mezcla de forma uniforme en los capacillos. Para este paso yo utilizo una cuchara para servir helados, para así asegurarme que la distribución es equitativa y todos los ponquecitos queden del mismo tamaño.
- Hornear de 20 a 26 minutos, hasta que la superficie de los cupcakes se haya dorado ligeramente y

- al insertar un palillo de madera este salga limpio. Retirar del horno y deja enfriar completamente
- Para el frosting, batir la mantequilla en velocidad media-rápida por 5 minutos, parando la batidora para usar la paleta de goma y unir bien todo.
 - Reducir a velocidad mínima e ir añadiendo poco a poco el azúcar. Cuando todo el azúcar ha sido añadido, incrementar la velocidad a media-alta y añade la vainilla y la sal, batir hasta que la mezcla esté homogénea y cremosa.
 - Esperar que los ponquecitos se hayan enfriado completamente (si no lo haces, el frosting se va a derretir apenas lo pongas encima!).
 - Si vas a colorear tu frosting, agrega una o dos gotas del color de preferencia y mézclalo bien hasta que el color sea homogéneo. Luego, colocar el frosting en una manga pastelera con la boquilla de preferencia y decorar los cupcakes

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/17>