



Cupcakes de brownie con frosting de chocolate (en forma de corazón!)

Brownies, Chocolate, Cupcakes

Ingredientes

Para los cupcakes de brownie

- 1 taza (225 gramos) de aceite vegetal
- 225 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadritos pequeños
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 4 huevos
- 1 yema de huevo
- 1 taza (125 gramos) de harina de trigo para todo uso
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de polvo de hornear

Para el frosting

- 450 gramos de dulce de leche para repostería
- 300 gramos de chocolate, cortado en cubos pequeños (pueden usar el chocolate de preferencia, yo utilicé chocolate oscuro)
- Opcional: 2 cucharaditas de leche (líquida)

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar una bandeja para cupcakes con sus capacillos (si se van a hacer de corazones, colocar la canica o las bolitas de papel aluminio).
- Primero se preparan los cupcakes. Para esto, colocar el aceite y el chocolate en una olla o cacerola mediana. Colocar esta olla encima de otra que tenga agua hirviendo sobre fuego medio y remover continuamente hasta derretir el chocolate por completo (a Baño María). Retirar del fuego.
- Agregar el azúcar y la vainilla a la mezcla anterior y remover hasta incorporar. Agregar uno a uno los huevos y la yema de huevo, asegurándose de incorporar bien antes de agregar el siguiente. Añadir la harina, la sal y el polvo de hornear y mezclar continuamente con un batidor de varillas hasta incorporar por completo. Yo hice todo el proceso manualmente pero también puede hacerse con batidora si así se prefiere.

- Colocar la mezcla en los capacillos previamente preparados y llevar al horno por 17 a 20 minutos, hasta que al insertar un palillo este salga seco. Esta mezcla no crece demasiado en el horno así que pueden llenarse casi por completo los capacillos. Es importante saber que como la mezcla está hecha con aceite, cuando ha pasado el tiempo de cocción el aceite se verá haciendo burbujas y puede engañar y hacer pensar que no está listo el cupcake. Hay que tener cuidado de no cocinar de mas.
- Dejar enfriar y preparar el frosting.
- Para esto, colocar el dulce de leche y el chocolate en una olla o cacerola mediana y llevar a fuego medio a Baño María, removiendo continuamente (teniendo mucho cuidado porque el chocolate puede quemarse fácilmente). Cuando el chocolate se ha derretido por completo debe tenerse una mezcla con cuerpo y contextura fuerte. Si no se tiene, agregar más chocolate hasta conseguir esta textura. Si la mezcla, por el contrario, queda muy espesa, agregar las dos cucharaditas de leche.
- Dejar enfriar la mezcla del frosting y colocar en una manga pastelera con la boquilla de preferencia, decorar de la forma deseada y servir.
- Deben mantenerse en un ambiente fresco y seco. No se recomienda guardar en la nevera.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/932>