



Cupcakes de limón con frosting de fresa

Por tipo de receta, Cupcakes, Frostings y cremas

Ingredientes

Para el muffin de limón

- 190 g (1 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 200 g (1 taza) de azúcar
- 6 g (1 ½ cucharaditas) de polvo de hornear
- 3 g (½ cucharadita) de sal
- 5 g 5 gramos de ralladura de limón (la ralladura de un limón grande o 2 medianos)
- 115 g (1/2 taza) de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 60 ml (1/4 de taza) de leche (líquida)
- 60 ml (1/4 de taza) de zumo de limón fresco
- 1 huevo entero, a temperatura ambiente
- 2 yemas de huevo, a temperatura ambiente
- 1 tsp de extracto de vainilla

Para el frosting de fresa

- 325 ml de crema de leche tipo chantillí o nata para montar, bien fría
- 325 g de queso crema
- 100 g de azúcar glass o pulverizada, tamizada
- 50 g de mermelada de fresa, frambuesa o arándanos
- Opcional: colorante alimentario color rosa al gusto (yo utilicé colorante rosa en gel)

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, la sal y la ralladura de limón. Añadir la mantequilla y batir hasta que se incorpore. Luego, el huevo, las amarillas de huevo, la leche, el zumo de limón 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 o cápsulas. Para este paso yo utilizo una cuchara para servir helados, para así asegurarme que la distribución es equitativa y todos los muffins 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, colocar la crema de leche tipo chantillí o nata para montar (que debe estar bien fría)

en un bowl apto para batidora, batir a máxima velocidad hasta que duplique el volumen y se tenga una crema con cuerpo y contextura. Agregar el queso crema en 2 partes y batir a velocidad media. Luego, añadir la mermelada (y el colorante, si se va a usar) y batir hasta distribuir uniformemente por toda la mezcla.

- Retirar de la batidora y agregar el azúcar glass usando una paleta de goma con movimientos envolventes hasta tener una mezcla homogénea.
- Colocar la crema en una manga pastelera con la boquilla de preferencia (yo usé una boquilla francesa) y decorar de la forma deseada. Conservar en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1300>