



## Cupcakes de chips de chocolate con frosting de cookie dough (masa de galletas)

Buttercream, Chocolate, Cupcakes

### Ingredientes

#### Para los muffins de chocolate chips

- 190 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
- 1 cucharadita de sal
- 115 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal
- 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 entero
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 170 gramos (1 taza) de gotas de chocolate (yo usé gotas de chocolate oscuro, pero pueden usar gotas de chocolate de leche si eso prefieren)

#### Para el frosting de cookie dough / masa de galletas

- 170 gramos (3/4 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 66 gramos (1/3 taza) de azúcar morena
- 190 gramos (1 1/2 taza) de azúcar glass o pulverizada
- 125 gramos (1 taza) de harina de trigo para todo uso
- 1 de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 45 gramos (1/4 taza) de gotas chocolate

### Preparación

- Precalentar el horno a 180°C. Colocar los capacillos en una bandeja para hornear cupcakes, yo usé mi bandeja de KitchenAid (que además tiene tapa con asa y sirve para transportarlos!). Siempre coloquen los capacillos en su molde antes de comenzar a mezclar para que al momento que tengan

lista su masa puedan colocarla en su bandeja y llevarla a hornear inmediatamente.

- Primero se preparan los 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.
- Agregar  $\frac{3}{4}$  de taza de las gotas de chocolate a la mezcla y remover hasta que se distribuyan equitativamente. Apartar las gotas restantes para más adelante.
- 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. Después, distribuir sobre cada cupcake las gotas de chocolate restantes, esto asegurará que algunas queden en la superficie y el cupcake se vea más lindo después de horneado.
- 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 (velocidad 6 si tienen una KitchenAid, y usando las varillas) por 5 minutos, parando la batidora para usar la paleta de goma y unir bien todo. Batir hasta que la mantequilla tome un color amarillo claro y se vea ligera y aireada. Agregar el azúcar morena y el azúcar glass y batir por 2 minutos. Luego, añadir la harina, la sal y la vainilla. Si la mezcla está muy espesa se puede agregar  $\frac{1}{2}$  cucharada de leche para suavizarla.
- Esperar que los ponquecitos se hayan enfriado completamente para decorarlos (si no lo hacen, el frosting se va a derretir apenas lo pongan encima!). Colocar el frosting en una manga pastelera con la boquilla de preferencia y decorar los cupcakes. Colocar las gotas de chocolate encima y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/702>