



# Cupcakes de banana y chips de chocolate con frosting de mantequilla de maní

Chocolate, Cupcakes, Fiestas y ocasiones especiales

## Ingredientes

### Para los muffins

- 113 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 250 gramos (1  $\frac{1}{4}$  tazas) de azúcar
- 3 huevos
- 450 gramos (1  $\frac{1}{2}$  tazas) de bananas hechas puré (aproximadamente 5-6 bananas)
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 250 gramos (2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de sal
- 125 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza) de leche (líquida) unida a  $\frac{1}{2}$  cucharada de vinagre blanco o vinagre de alcohol (dejar reposar esta mezcla 5 minutos antes de agregarla a la preparación)
- 170 gramos (1 taza) de gotas de chocolate oscuro

### Para el frosting

- 125 gramos (1 taza) de azúcar pulverizada
- 250 gramos (1 taza) de mantequilla de maní o cacahuetes cremosa
- 71 gramos (5 cucharadas) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- 120 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza) de crema de leche para batir o nata para montar

## Preparación

- Precalentar el horno a 180°C. Colocar capachillos en moldes para hornear cupcakes. (Yo uso 2 bandejas de 12 cupcakes cada una, usando una entera y la otra a la mitad). Apartar.
- Primero, preparar los muffins. Para esto, colocar la mantequilla y el azúcar en un bowl para batidora y mezclar a velocidad media-rápida por 3 minutos, hasta observar una crema color amarillo claro. Reducir la velocidad y añadir uno a uno los huevos, cuidando que cada uno se incorpore bien antes

de añadir el siguiente.

- Añadir las bananas y la vainilla y continuar batiendo a velocidad lenta por al menos 1 minuto.
- En un bowl aparte, mezclar la harina, la soda, la canela y la sal hasta que se hayan unido bien. Luego, agregar estos ingredientes secos a la mezcla de banana en 3 adiciones (es decir, agregar una parte, dejar que se una bien, luego volver a unir otra parte, volver a dejar que se mezcle bien y sumar la última parte de ingredientes secos). Batir hasta que la mezcla esté uniforme.
- Unir la preparación de leche y vinagre y batir hasta que se incorpore. (La mezcla quedará con grumos, esto es normal)
- Por último, añadir las gotas de chocolate y mezclar de forma lenta hasta que se hayan distribuido bien por toda la preparación
- Distribuir la mezcla de forma equitativa en los capacillos previamente colocados en las bandejas para hornear cupcakes (en este paso, suelo usar una cuchara de servir helado para controlar la cantidad).
- Hornear de 17 a 19 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de un cupcake, este salga seco.
- Dejar enfriar por completo antes de colocar el frosting.
- Cuando los muffins se hayan enfriado, preparar el frosting. Para esto, en un bowl apto para batidora, colocar el azúcar y las mantequillas y mezclar a velocidad media-alta por 2 minutos.
- Añadir la vainilla y la sal, y batir por otro minuto.
- Reducir a velocidad baja y agregar la crema de leche, aumentar a velocidad máxima y mezclar hasta que la preparación haya tomado una textura homogénea.
- Cuando los muffins se hayan enfriado por completo, colocar el frosting con una manga pastelera o de la forma deseada y servir. Los cupcakes se mantienen hasta por 2 días es un recipiente hermético.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/314>