

Dulcia Bakery PINK VELVET CUPCAKES

Para 24 Cupcakes Tamaño Regular

Ingredientes

- 3 ½ Tazas de harina para pasteles
- 1 ½ Cucharadas de polvo para hornear
- ¼ Cucharadita de sal
- 1 Cucharada de extracto de vainilla
- 1 Taza más 2 Cucharadas de leche
- 1 Barra ¾ de Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 ¾ Tazas de Azúcar
- 5 claras de huevos a temperatura ambiente

Crema De Chantillí

- 2 ½ Tazas de crema para batir frías
- ¼ Tazas de azúcar
- 1 Cucharaditas de extracto de vainilla

Instrucciones

Precaliente el horno a 176 °C. Coloca capacillos en la charola de cupcakes.

1. Tamiza la harina, el polvo para hornear y la sal.
2. En otro recipiente combina la vainilla con la leche y agrega unas gotas de colorante rosa.
3. Con tu batidora fija a crema la mantequilla. Y ve agregando el azúcar, y bate hasta que éste pálida y esponjada. Reduce la velocidad y agrega la mezcla de harina en 3 tiempos alternando con 2 porciones de la leche y mezcla hasta formar una mezcla homogénea.
4. En otro recipiente, con la batidora de mano eléctrica a velocidad media, bate los huevos a punto de turrón. Incorpora las claras de huevos en la mezcla de pastel y envuelve gentilmente.
5. Divide la mezcla en los capacillos llenándolo hasta ¾ de su capacidad.
6. Hornea rotando la charola hasta que después de introduce un palillo éste salda limpio, alrededor de 18 a 20 minutos.

Crema De Chantillí

1. Bate la crema a velocidad alta.
2. Agrega lentamente el azúcar y el extracto de vainilla, continua batiendo hasta conseguir la consistencia de la crema batida.



www.DulciaBakery.com