- Ramo de cupcakes de chocolate -



INGREDIENTES

Para los cupcakes:

6 TAZAS DE HARINA

6 HUEVOS

2 ¼ DE TAZAS DE AZÚCAR

1 1/2 TAZAS DE ACEITE

1 TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 1/2 TAZAS DE LECHE

3 cucharaditas de polvo para hornear

Una pizca de sal

18 capacillos para cupcakes

Para la decoración:

250 g de mantequilla a temperatura ambiente

250 g de Azúcar Glass Postrelicioso

Un chorrito de Vainilla Molina

8 gotas de colorante rojo

1 maceta grande

Base de oasis

Palillos (2-3 por cada cupcake)

PROCEDIMIENTO

Para los cupcakes:

1. Precalienta el horno a 180 °C.

2. En un bowl revuelve todos los ingredientes secos: la harina, el azúcar, la Cocoa Postrelicioso, el polvo para hornear y la sal.

3. Agrega a la mezcla anterior los huevos, el aceite y la leche, bate hasta que todo esté bien incorporado.

4. Coloca los capacillos en tu molde para cupcakes.

5. Llena cada capacillo a ¾ de su capacidad para que no se derrame, puedes usar una cuchara de helado para que sea más sencillo.

5. Hornea a 180 °C por 25 minutos.

6. Déjalos enfriar.

Para decorar:

1. Acrema la mantequilla hasta que tenga una consistencia de pomada.

2. Poco a poco agrega el Azúcar Glass Postrelicioso mientras continúas batiendo.

3. Échale un chorrito de Vainilla Molina e intégralo a la mezcla.

4. Agrega el colorante necesario para alcanzar el color que deseas y mezcla hasta que se vea uniforme.

5. Coloca la base de oasis dentro de la maceta de manera que sobresalga del borde.

6. Encaja dos palillos en la base e inserta un cupcake en ellos, repite con el resto de los cupcakes, trata de que queden lo más juntos posible para ocultar la base y que tu ramo se vea frondoso.

7. Vierte la mezcla de betún en una manga con duya de estrella y decora con movimientos circulares.