

Cupcakes

Ingredientes

Masa:

Harina 120 grs.
Huevo 1 unidad
Polvo de hornear 1/2 cda.
Azúcar 200grs.
Manteca 100grs.
CasanCrem 120grs.
Bananas 4 unidades

Frosting (cobertura):

Manteca 50grs.
CasanCrem 50grs.
Miel 1cda.
Esencia de vainilla 1cdta.
Azúcar impalpable 200grs.

Grageas de colores

Preparación

1º Paso

Precalentar el horno a 180 grados.

Para el frosting: en un bowl poner CasanCrem y manteca pomada.

2º Paso

Agregar la miel.

3º Paso

Agregar la esencia de vainilla.

4º Paso

Batir hasta homogeneizar.

5º Paso

Agregar azúcar impalpable, batir y enfriar en la heladera.

6º Paso

Para la masa poner manteca pomada en un bowl.

7º Paso

Agregar azúcar y batir durante 5 minutos.

8º Paso

Agregar un huevo y seguir batiendo

9º Paso

Agregar CasanCrem y seguir batiendo.

10º Paso

Agregar el puré de banana, harina, polvo para hornear y sal.
Integrar con espátula.

Tip: Cuanto más maduras estén las bananas, ¡mejor! Le dará más aroma y sabor a los cupcakes.
¿Querés recetas con bananas? Entrá a www.casanhelp.com.

11º Paso

Rellenar los pirotines a $\frac{3}{4}$ de capacidad y hornear por 15-20 minutos.

12º Paso

Retirar del horno e invertirlos sobre la mesada, para lograr que la parte de arriba sea plana.

13º Paso

Cubrir los cupcakes con el frosting y con grageas de colores.