

Cupcakes de fresa

Ingredientes

Harina tamizada 200g
azucar 200g
nata o crema para batir 180ml,
mantequilla 100g, 2 huevos L,
extracto de vainilla una cdtas,
azucar glass 300g,
mantequilla 300g,
pasta concentrada de fresa 1y ½ cdtas.

Preparacion

Primero,añadimos la levadura a la harina tamizada y mezclamos bien. Ahora en la batidora echamos: la mantequilla y con la placa batimos a velocidad 30 durante 1 minuto, cuando la tengamos lista añadimos el azúcar, batimos durante 4 minutos, cuando tengamos la pasta amarilla podemos añadir los huevos pero, antes de batirlos. Se añaden de uno en uno. Después, añadir la harina y la levadura. Mezclar poco a poco. Echar el extracto de vainilla a la nata. Mezclar todo y batir. Con una cuchara rellena las capsulas, llevarla al horno durante 18 min a 160 c.