

Cupcakes de Calabaza

(inspirado en la receta del libro Martha Stewart's Cupcakes - página 236)

(rinde 38 cupcakes)

[English version](#)



Ingredientes

4 tazas de harina de torta (*)
1 cucharadita de bicarbonato de soda
1 cucharada más 1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de canela en polvo
1 cucharadita de kion (jengibre) en polvo
1 cucharadita de nuez moscada en polvo
¼ cucharadita de clavo de olor en polvo
225 gr. de mantequilla sin sal
2 ½ tazas de azúcar rubia
4 huevos
1 taza de suero de leche (buttermilk) (**)
1 ½ tazas de puré de calabaza

Preparación

Precalentar el horno a 350°F/180°C.

Engrasar y enharinar los moldes de muffins o colocar pirotines de grasa.

Cernir el harina, bicarbonato de soda, polvo de hornear, sal y especias.

Con la batidora a velocidad media-alta, cremar la mantequilla y azúcar hasta que quede pálida y cremosa. Agregar huevos, uno a la vez, batiendo hasta que cada uno sea incorporado, raspando los bordes del tazón según sea necesario.

Reducir la velocidad a baja. Agregar los ingredientes secos en tres partes, alternando con dos adiciones de suero de leche (buttermilk) y batiendo hasta combinar después de cada adición. Agregar el puré de calabaza y batir hasta integrar.

Distribuir la masa en los moldes y hornear por 12 a 20 minutos.

Dejar enfriar los cupcakes en el molde por unos minutos, luego colocarlos sobre una rejilla y dejar que se enfríen completamente.

Una vez fríos, decorar con el frosting de su preferencia.

(*) Para obtener harina de torta (cake flour) por cada media taza, reemplazar 1 cucharada de harina por una de fécula de maíz.

(**) Para obtener suero de leche (buttermilk) por cada taza, reemplazar 1 cucharada de leche por una de vinagre blanco o jugo de limón.

Esta deliciosa receta ha sido preparada para ti por **Mi Vida en un Dulce**

<http://mividaenundulce.wordpress.com>