

HOT CHOCOLATE & PEPPERMINT CUPCAKES

(la versión en **Español** esta en la próxima página)

Ingredients: (makes 12-15 cupcakes)

For the batter:

- 1 cup of flour
- 1/3 cup of hot chocolate powder prepared with 1 cup of warm milk
- 2 eggs
- 1/2 cup of white sugar (you can add more if your hot chocolate isn't very sweet)
- 1 teaspoon of baking powder
- 1/2 teaspoon bicarbonate of soda
- pinch of salt
- 1 tsp of vanilla essence
- 125g of butter without salt

For the dark chocolate glaze:

- 150g of dark chocolate cut into pieces
- 50grams of butter

For the frosting:

- 4 Chopped candy canes
- 1/2 teaspoon of peppermint extract (opcional)
- 250g of butter without salt at room temp
- 300g of icing sugar well sifted
- green gel colorant

Method:

For the batter:

Pre-heat your oven to 175°C and pre-line your cupcake baking tray with your liners. Sift all the dry ingredients together, while creaming the sugar and butter together. Add the eggs one by one, then add the vanilla essence and when mixed, slowly add the dry ingredients and lastly the hot chocolate mix (make sure it has cooled down to room temperature). DONT OVERMIX! Bake for 20 minutes or until a skewer comes out clean. Leave in the cupcake baking tray for 5 minutes before taking them out to cool down.

For the dark chocolate glaze:

Melt the chocolate & butter in the microwave until all is melted.. immediately dip the cooled cupcakes into them and let them set on a cooling rack.

For the frosting:

Cream the butter until light and fluffy, then add the sifted icing sugar, now add the peppermint extract (I mentioned in the ingredient list that it is optional, reason being that the crushed candy cane has sufficient peppermint flavour but if you like the flavour of the peppermint, go ahead and add some extract) and gel colorant (I used very little to get the minty colour I have). Now frost your cupcakes with an open round nozzle and top with crushed candy cane :-)

HOT CHOCOLATE PEPPERMINT CUPCAKES

Ingredientes: (hace 12-15 cupcakes)

Para la masa :

1 taza de harina
1/3 taza de polvo de chocolate caliente preparado con 1 taza de leche caliente
2 huevos
1/2 taza de azúcar blanco (se puede añadir más si su chocolate caliente no es muy dulce)
1 cucharadita de levadura
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
pizca de sal
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de mantequilla sin sal

Para el glaseado de chocolate negro:

150 g de chocolate negro cortado en trozos
50 gramos de mantequilla

Para el frosting :

4 bastones de caramelo picados
1/2 cucharadita de extracto de menta (opcional)
250 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
300 g de azúcar glasé bien tamizada
colorante en gel verde

Método :

Para la masa :

Precalentar el horno a 175 ° C y prepara tu bandeja de hornear cupcakes con sus cápsulas. Tamizar todos los ingredientes secos, mientras mezcla el azúcar y la mantequilla. Añadir los huevos uno a uno, a continuación, agregar la esencia de vainilla y cuando esté mezclado , añadir poco a poco los ingredientes secos y por último la mezcla del chocolate caliente (asegúrese de que se haya enfriado a temperatura ambiente). NO MEZCLE EXCESIVAMENTE ! Hornear durante 20 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Dejar en la bandeja de hornear cupcakes durante 5 minutos antes de sacarlos para enfriarse.

Para el glaseado de chocolate negro :

Derretir el chocolate y la mantequilla en el microondas hasta que todo se haya derretido .. sumergir inmediatamente los cupcakes ya fríos a temperatura ambiente en ellos y dejar que se asienten en una rejilla para enfriar.

Para el frosting:

Batir la mantequilla hasta que esté suave y esponjosa, a continuación, añadir el azúcar glasé tamizado y ahora añadir el extracto de menta (mencioné en la lista de ingredientes que es opcional, la razón es que el azúcar de los bastoncillos triturados tiene suficiente sabor a menta , pero si te gusta el sabor de la menta, sigue adelante y añade un poco de extracto) y colorante en gel (utiliza muy poco para obtener el color menta que tengo) . Ahora decora tus cupcakes usando una boquilla redonda abierta y encima pon un poco

del picado :-) bastón de caramelo