

Cupcakes Veganos de Vainilla

(inspirado en la receta [Vegan Vanilla Cupcakes](#) del blog [Cake Journal](#))
(rinde 12 cupcakes)

Ingredientes

2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato de soda
1 taza de azúcar rubia
1 ½ tazas de leche de arroz o almendras
1 ½ cucharadas de vinagre de manzana
½ taza de aceite de girasol, de canola o de coco
2 cucharaditas de vainilla

[Buttercream Vegano de Chocolate](#)

Preparación

Engrasar y enharinar los moldes para *cupcakes* o colocar pirotines especiales para horno.
Precalentar el horno a 350°F/180°C.

En un tazón grande cernir la harina con el polvo de hornear y bicarbonato y mezclar con el azúcar.

En otro tazón mezclar la leche de arroz, vinagre de manzana, aceite y vainilla. Batir con el batidor de mano hasta que esté todo bien incorporado.

Agregar los líquidos a los secos y mezclar bien.

Repartir la masa en los moldes de *cupcakes* y hornear por 20 minutos, hasta que al insertar un probador, este salga limpio.

Retirar los *cupcakes* del horno y dejar entibiar dentro del molde 10 minutos, luego pasarlos a una rejilla para que enfrien totalmente.

Una vez fríos, decorar con [buttercream vegano](#).