

SALTED PRETZEL CARAMEL CUPCAKES

Makes 12-15 cupcakes

Baja para ver la Receta en **Español**

Ingredients:

- 1/2 cup Butter, softened
- 1/2 cup Sugar
- 3/4 cup Brown Sugar
- 2L eggs
- 2 teaspoons Pure Vanilla Extract
- 1 1/4 cups Flour
- 1 3/4 teaspoons Baking Powder
- 1/4 teaspoon Cinnamon
- 1 1/2 teaspoon Salt
- 3/4 cup Milk
- 1 pack salted Pretzels

Directions:

Preheat your oven to 175°C/350°F. In a separate bowl, combine flour, baking powder, cinnamon, and salt. Set aside. In the bowl of a stand mixer, cream the butter and sugars until fluffy.

Beat in the eggs one at a time, and then add the vanilla extract and mix well.

Add a third of the flour mixture to the butter mixture and beat until incorporated.

Add half of the milk and mix well. Add another third of the flour, mix, and then add the remaining milk.

Add the remaining flour and continue beating until well mixed. Divide the batter equally.

Bake for 16-18 minutes until golden. Set aside to cool before frosting.

Once cupcakes have cooled spread them with a layer of the Caramel Sauce and top them with crushed Salted Pretzels, then frost them with the Caramel frosting, drizzle more caramel sauce on top and add more Pretzels to complete the “look”!

Caramel Sauce

- 1 cup white sugar
- 1/2 cup water
- 200ml cream (warmed up slightly)
- 30g butter at room temperature
- 5ml of vanilla essence

Method:

In a large non stick sauce pan combine the sugar and water, cook over medium low heat until the sugar dissolves without stirring ever! Just swirl the pan around. Once the sugar has dissolved, turn the heat to medium high and let it bubble away until it turns a deep amber color, about 8 to 10 minutes. Turn the heat down to low at this point and add the warm heavy cream slowly. Be careful because it will bubble vigorously. Keep whisking until everything is combined and turn the heat off. Add the butter and vanilla and whisk in until the butter melts. Set aside to cool completely.

Caramel Sauce Recipe adapted from: Laura Vitale

Caramel Frosting

- 250g butter without salt at room temperature
- $\frac{3}{4}$ cup of sifted icing sugar
- 1 teaspoon vanilla essence
- 3 - 4 tablespoons caramel sauce (recipe above)

Method:

Mix all the ingredients in your blender on high for 5 minutes until light and fluffy. Now its ready to be used as frosting..

VERSIÓN ESPAÑOL

Hace 12-15 cupcakes

Ingredientes:

1/2 taza de mantequilla blanda
1/2 taza de azúcar
3/4 taza de azúcar moreno
2 huevos grandes
2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
1 1/4 tazas de harina
1 3/4 cucharaditas de levadura
1/4 cucharadita de canela
1 1/2 cucharadita de sal
3/4 taza de leche
1 paquete de Pretzels salados

Instrucciones:

Precaliente el horno a 175 ° C/350 ° F. En otro tazón, mezcle la harina, la levadura, la canela y la sal. Déjela a un lado. En el cuenco de una batidora, bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede esponjosa. Añada los huevos uno a uno, y luego añada el extracto de vainilla y mezcle bien. Añada una tercera parte de la mezcla de harina a la mezcla de la mantequilla y bata hasta que se incorpore. Añada la mitad de la leche y mezcle bien. Añada otro tercio de la harina, mezcle, y luego añada el resto de la leche. Añadir la harina restante y seguir batiendo hasta que esté todo bien mezclados. Divida la mezcla por igual. Hornear durante 16-18 minutos hasta que estén doradas. Deje enfriar antes de añadir el frosting. Una vez que se hayan enfriado los cupcakes se extenderá por arriba una capa de la salsa de caramelo con los Pretzels salados y triturados, luego añadimos el frosting, ponemos la salsa de caramelo en la parte superior y añadimos más Pretzels para completar la presentación!

Salsa de Caramelo

- 1 taza de azúcar blanco
- 1/2 taza de agua
- Nata 200ml (tibia)
- 30 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 5 ml de esencia de vainilla

Método:

En una sartén grande anti-adherente mezcle el azúcar y el agua, cocine a fuego medio-bajo hasta que el azúcar se disuelva sin batir! Sólo revuelva en el sartén alrededor. Una vez que el azúcar se haya disuelto, suba el fuego a medio-alto y deje que se formen burbujas hasta que adquiriera un color ámbar oscuro, durante unos 8-10 minutos. Baje el fuego al mínimo y añada la crema caliente lentamente. Tenga cuidado, ya que pueden salir burbujas vigorosamente. Siga batiendo hasta que todo esté combinado y luego apague el fuego. Añada la mantequilla y la vainilla y bata hasta que la mantequilla se derrita. Deje enfriar por completo.

Receta de Salsa de Caramelo adaptada de: Laura Vitale

Frosting de caramelo

- Mantequilla sin sal 250g a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar glasé
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 - 4 cucharadas de salsa de caramelo (receta anterior)

Método:

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora a alta velocidad durante 5 minutos hasta que esté suave y esponjosa. Ahora ya está listo para ser utilizado para el frosting ..