



Cupcakes de plátano, caramelo y chocolate

Ingredientes:

Masa:

115 de mantequilla sin sal (temperatura ambiente)

1 taza de azúcar blanco

1 y 1/4 de taza de harina

1/4 taza de cacao sin azúcar

2 huevos

2 cucharaditas de levadura

1/3 taza de leche entera

1 cucharadita de vainilla (usé Vahiné)

pizca de sal

Relleno:

La salsa de Caramelo Casera..

1 taza de azúcar

30g de mantequilla sin sal

1/4 taza de agua

1/2 taza de nata para cocinar

Frosting:

250g de mantequilla sin sal
300g de azúcar glass
3 plátanos bien maduros

Método:

Precalentamos el horno a 175C y preparamos la bandeja con las cápsulas de papel. Tamizamos la harina, cacao, levadura y sal en un cuenco y reservamos.

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren y la mezcla se aclare. Añadimos los huevos uno a uno, batiendo en velocidad alta hasta que se incorporen. Agregamos la harina y batimos a velocidad baja hasta que se mezcle bien. A continuación echamos el leche y vainilla y volvemos a batir hasta que la mezcla sea homogénea..

Repartimos la mezcla en las cápsulas y horneamos unos 20-22 minutos. Una vez fríos, rellenarlos con salsa de caramelo y decorazonamos con nuestro frosting. Rocíe un poco más de salsa de caramelo en la parte superior

Para hacer el Frosting de Plátano: sólo necesitamos colocar la mantequilla, azúcar glass y plátanos y batimos juntos por unos 5 minutos hasta sea muy cremoso..

Para hacer el Salsa de Caramelo: Coloque el azúcar, el agua y en una olla pequeña, revolviendo para mezclar. Sin agitar, llevar a ebullición a fuego alto, agitando los ingredientes en la sartén de vez en cuando. Continuar la ebullición hasta que la mezcla llegue a un color ámbar, unos 8-10 minutos. Retire del fuego y con mucho cuidado (la mezcla se expandirá y farfullar rápidamente) añadir la nata en una corriente lenta y constante, asegurándose de revolver constantemente. Una vez combinados, agregue la sal y la mantequilla y seguir removiendo hasta que los dos están completamente fundidos y combinados. Enfriar a temperatura ambiente antes de usar.

Banana, Caramel and Chocolate Cupcakes

(English version of the recipe)

Ingredients:**Batter:**

115g unsalted butter at room temperature
1 cup of sugar (white)
1 1/4 cup of flour
1/4 cup of unsweetened cocoa
2 teaspoons of baking powder
pinch of salt
2 eggs
1/3 cup of full cream milk
1 tspn vanilla essence (I used Vahiné)

Filling:

Homemade caramel sauce..

1 cup sugar 1/4 cup water 1/2 cup heavy cream 2 tablespoons unsalted butter

Place the sugar and water in a small saucepan, stirring to combine. Without stirring, bring to a boil over high heat, swirling the ingredients in the pan occasionally. Continue boiling until the mixture reaches an amber color, About 8-10 minutes. Remove from heat and ***very carefully*** (the mixture will quickly expand and sputter) add the cream in a slow steady stream, being sure to stir constantly. Once combined, add the butter and continue stirring until both are completely melted and combined. Cool to room temperature before using.

Frosting:

250g unsalted butter at room temperature

300g sifted icing sugar

3 crushed riped bananas

Method:

Preheat the oven to 175C and prepare our cupcake tray with our paper liners. Sift the flour, baking powder and salt together and leave to one side.

Beat the butter and sugar together well until the colour of the butter is much lighter and the texture is more creamier. Now add the eggs, 1 at a time, at a high speed until well blended. Add the sifted flour mixture at a low speed and mix until well incorporated. Now add the milk and vanilla essence. Just mix until combined (never over-mix your batter..).

Spoon the mixture into our liners and bake for approximately 20-22 minutes. Leave to cool completely. Fill with your premade caramel sauce and decorate with your pre-prepared frosting. Drizzle some more caramel sauce over the top.

To make the Frosting: Sift your icing sugar and add it to your butter and crushed bananas and beat together well until light and fluffy (it takes about 5 minutes)..

ENJOY!!!



