

# Cupcakes básicos

- con vainilla, chocolate y M&Ms -



**Ingredientes** para 12 moldes de cupcakes:

**BIZCOCHO** (cake):

- 3 huevos Medianos
- 100 ml de aceite de oliva suave (media taza)
- 200 g de azúcar (Media taza)
- 200 g de harina de trigo de repostería (Una taza)
- 1 sobre levadura en polvo (16 g = cedita y media)
- 120 ml de Leche semi-desnatada
- Una cucharadita de Esencia de vainilla
- Ralladura de una naranja

**DECORACIÓN :**

- 125 g de chocolate negro 52% de cacao
- 125 g nata para montar 35% MG (crema de batir)
- Cascara de naranja
- M&Ms y fideos de chocolate

**Dedicación :** 15 minutos

**Horneado:** 18 - 20 minutos

**Cantidad :** 12 cupcakes o 20 mini-cupcakes



**1** Preparación de la crema **de chocolate**: Calentamos a fuego medio la **nata** con dos tiras de cáscara de **naranja**, sin la parte blanca. Infusionamos durante tres minutos para que la nata tome el sabor de la naranja. Retiramos la cáscara de naranja y vertemos el **chocolate** que hemos troceado antes, para que se funda más fácilmente. Apagamos el fuego y removemos hasta que se funda completamente el chocolate. Dejamos enfriar en un recipiente mientras hacemos el cake. Antes de comenzar con el bizcocho **ponemos a calentar el horno a 180º C = 360º F**.

**2** Preparación del **bizcocho o cake**: Mezclamos en un bol el **aceite** con el **azúcar**. Añadimos los **huevos** enteros a temperatura ambiente, y mezclamos con unas varillas hasta que se integren. Tamizamos la **harina** mezclada con el **polvo para hornear** y mezclamos. Añadimos la **leche** a temperatura ambiente y la ralladura de **naranja**. Mezclamos y vertemos en los moldes, que hemos puesto sobre una bandeja para cupcakes, **para que no se abra el papel**. Podemos ayudarnos de una manga pastelera, una cuchara para helados o un par de cucharas, para llenar los moldes. Debemos llenar aproximadamente hasta la mitad del molde, si nos pasamos se saldrá el bizcocho por fuera al hornear. **Horneamos a 180ºC durante unos 20 minutos** dependiendo del horno. Si hacemos unas mini cupcakes, con 18 minutos será suficiente. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que puedan aumentar de tamaño. Pasado ese tiempo, las retiramos del horno, las giramos para soltarlas de la bandeja y las dejaremos enfriar encima de una rejilla.

**3** Una vez fríos los cupcakes y la ganache, **vamos con la decoración**: La crema o ganache de chocolate la repartimos con una manga pastelera, en la que hemos puesto una boquilla de estrella. Como ha espesado al enfriar, la movemos ligeramente para que esté más manejable y la metemos en la manga. Decoramos los cupcake haciendo un dibujo en espiral. Comenzamos desde el centro e iremos repartiendo hasta los bordes, quedándonos forma de flor. Para decorar los cupcakes mini, haremos al contrario, comenzando por el borde y finalizando en el centro. Nos quedará una forma de pequeña montaña. Para finalizar la decoración repartiremos unos M&M o Lacasitos de colores y unos fideos de chocolate.