

Cupcakes de piña colada



Tiempo de
preparación

2 min.

Porciones

24

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para el relleno:

Una taza de piña triturada

Una taza de jugo de piña

Una taza de agua

Una taza de azúcar

$\frac{1}{4}$ de taza de ron de coco

Para los cupcakes:

Una taza de jugo de piña

6 Claras de Huevo San Juan ($\frac{3}{4}$ de taza)

3 cdtas. de extracto de vainilla

2 $\frac{1}{4}$ tazas de harina para pastel

1 $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar

4 cdtas. de polvo de hornear

1 cda. de sal

1 $\frac{1}{2}$ barras de mantequilla, cortadas en cubos pequeños

Capacillos

Para el betún:

Una barra de queso crema (190 g)

Una barra ($\frac{1}{2}$ taza) de mantequilla a cremada

4 tazas de azúcar glass

Una cda. de leche de coco

Una cda. de extracto de vainilla

Preparación

Para el relleno:

1. En una cacerola mediana mezcla la piña triturada, el jugo de piña, el agua, el azúcar y el ron de coco.
2. Lleva la cacerola a fuego medio y revuelve frecuentemente hasta que la mezcla

hierva y el azúcar se disuelva completamente.

3. Baja la flama a fuego medio bajo y mantén la mezcla en un hervor suave durante 35-45 minutos, revolviendo constantemente.
4. La mezcla debe tomar una consistencia espesa y color ámbar, retira del fuego y reserva.

Para los cupcakes:

1. Precalienta el horno a 180 °C y prepara 2 moldes de 12 cupcakes cada uno, coloca un capacillo en cada espacio.
2. En un tazón añade la harina para pastel, el azúcar, el polvo para hornear y la sal, bate a velocidad baja.
3. Agrega la mantequilla en cubos y bate a velocidad media baja durante aproximadamente 2 minutos, hasta tener una consistencia arenosa.
4. Añade las Claras de Huevo San Juan, el extracto de vainilla y la mitad del jugo de piña, bate a velocidad media alta durante 2 minutos.
5. Con una palita integra la mezcla pegada en las paredes del tazón y agrega el resto del jugo de piña, bate por un minuto más.
6. Coloca la masa en los moldes, puedes hacerlo con una cuchara para helado, asegúrate de llenar sólo $\frac{2}{3}$ de cada capacillo.
7. Agrega una cucharadita del relleno de piña en cada capacillo y hornea durante 20-24 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga casi limpio, excepto por un poco de relleno de piña. Si comienzan a dorarse de más en la parte superior, cúbrelos con papel aluminio durante los últimos 5 minutos de cocción.
8. Saca los cupcakes del horno y déjalos por 5 minutos en el molde, luego

trasládalos a una rejilla hasta que se enfríen.

Para el betún:

1. En un tazón a crema la mantequilla y el queso crema hasta que tengan una consistencia suave.
2. Agrega el azúcar glass, una taza a la vez y bate hasta incorporar bien antes de añadir la siguiente taza.
3. Añade la leche y los extractos, continúa batiendo. Si notas que la consistencia es muy espesa para esparcirse puedes agregar una cucharada más de leche.
4. Agrega el coco rallado y si tienes restos del relleno de piña, también puedes incorporarlos a la mezcla.

Para el armado:

1. Cuando los cupcakes estén fríos, cúbrelos con el betún usando una manga pastelera.
2. Dale el toque final con una rebanada de piña y un poco de coco rallado sobre el betún.