

Cupcakes San Juan



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

5 pzas. Huevo San Juan

250 ml. leche

400 g harina

300 g azúcar

20 g polvo para hornear

250 ml. aceite

20 gr vainilla

1lt. crema para batir

100 g azúcar glass

Preparación

- Batir el huevo y el azúcar en la batidora durante 10 min. a velocidad alta, verter la leche y la vainilla bajando un poco la velocidad y seguir batiendo durante 5 min. más. Agregar el aceite en forma de hilo subiendo la velocidad nuevamente. - Agregar la harina y el polvo para hornear previamente cernidos, poco a poco dentro de la batidora hasta que se incorporen.
- Poner los capacillos en los moldes para panquecitos del tamaño deseado, verter la mezcla $\frac{3}{4}$ partes del molde y hornear a 180º C de 15 a 20 min dependiendo del tamaño del panqué. Rectificar cocción y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Montar la crema para batir junto con el azúcar glass.
- Con ayuda de una manga o duya decorar los cupcakes con la crema montada.

Nota: Puede pintar la crema con colores vegetales