

Cupcakes navideños de esfera



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 5 Sobres grenetina para las esferas (7 g c/u)
- 1 Taza agua para las esferas (fría)
- 12 piezas globos para las esferas
- 1 Taza mantequilla para los cupcakes
- 1 ½ Cucharadita esencia de vainilla para los cupcakes
- 2 Piezas Huevo San Juan® para los cupcakes
- ½ Taza yoghurt natural para los cupcakes

- 1 ½ Tazas harina para los cupcakes
- ¾ Taza de azúcar glass para los cupcakes
- 1 ½ Cucharadita de polvo para hornear para los cupcakes
- 2 Cucharaditas de canela para los cupcakes
- ½ Cucharadita de sal para los cupcakes
- 12 Piezas trufas de chocolate para los cupcakes
- 1 ½ Tazas mantequilla para el betún
- 190 Gramos de queso crema para el betún
- ½ Taza de crema de coco para el betún
- ¼ Taza de azúcar glass para el betún
- 1 Taza de azúcar glass para el glaseado
- 2 Cucharadas de Claras de Huevo San Juan® para el glaseado
- c/n Colorante vegetal para decorar
- c/n Galletas de mantequilla para decorar
- c/n Perlas de azúcar para decorar
- c/n Muñequitos de fondant para decorar

Preparación

- 1 Hidrata la grenetina con el agua fría, calienta 15 seg en el horno de microondas y con ayuda de una cuchara retira la espuma. Infla los globos del tamaño del molde de cupcakes y sumerge los globos en la grenetina, deja secar por 24 horas y reserva.
- 2 Con ayuda de unas tijeras, rompe el globo con mucho cuidado despegas la esfera y reserva.
- 3 Precalienta el horno a 170°C.
- 4 En un bowl mezcla con un batidor globo la mantequilla con la esencia de vainilla, las piezas de Huevo San Juan® y el yoghurt hasta integrar.

5 Añade la harina, el azúcar glass, el polvo para hornear, la canela y la sal.

6 Vierte la mezcla anterior en moldes para cupcakes con capacillos llenando $\frac{3}{4}$ partes y coloca una trufa en cada uno. Hornea durante 15 minutos o hasta que estén cocidos, retira y enfría.

7 Para el betún, bate la mantequilla con el queso crema hasta acremas, añade la crema de Cocoy el azúcar glass, continúa batiendo hasta integrar por completo.

8 Para el glaseado, en un bowl mezcla el azúcar glass con las Claras de Huevo San Juan® y el colorante. Reserva.

9 Decora las galletas con glaseado verde y blanco y perlas de azúcar. Deja secar y reserva.

10 Con ayuda de una duya rizada decora los cupcakes con el betún y coloca las galletas decoradas o los muñequitos de fondant. Cubre con la esfera de grenetina y sirve.