

Cup cake de maracuya jugoso



Ingredientes:

Bizcocho(rinde 18 cup cake)
200 gramos harina con polvo de hornear (preferencia cake selecta)
200 y de azúcar común
120 ml leche entera (agregar 2 cucharadas de limón para hacer una butter milk)
100 ml aceite maravilla o vegetal
3 huevos
Butter cream de queso crema y maracuya
100 he mantequilla sin sal
200 he queso crema
4 cucharadas de leche
Pulpa de maracuya (realizar una reduccion del maracuya)
150 gr azúcar flor (azúcar impalpable)
Pulpa con semillas para decorar

Preparación:

En un bowl agrega el aceite con el azúcar y mezcla ambos ingredientes.

Con batidor manual agrega los huevos de a uno y mezcla bien.

Tamiza la harina y agrégala en tres veces a la preparación e intercala con la leche, procurando comenzar y terminar con la harina.

Llena las cápsulas hasta 3/4 y hornea a 170 grados por 15 minutos.

Cup cake de maracuya jugoso

En otro bowl bate la mantequilla con el azúcar, procurando que quede una mezcla suave y homogénea, luego agrega el queso crema, la leche y continúa batiendo.

Al final agrega 2 cucharadas de pulpa de maracuya al frostín y termina de batir.

Una vez horneado y fríos los cup cake, ahúcalos, rellena con pulpa de maracuya y los cubres con la cobertura de queso crema con maracuya.

Por último decora con pulpa con sus semillas.