

# 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.