

# La Habitación de Alexandra

## Cupcakes de Chocolate @ Frosting de Peanut Butter



### INGREDIENTES

#### PARA LOS CUPCAKES

1 y 1/4 tazas de harina

1/2 cucharadita de bicarbonato sódico

1/4 cucharadita de sal

115 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

1 taza de azúcar

2 huevos tamaño L a temperatura ambiente

1 y 1/4 cucharaditas de extracto puro de vainilla (Os recomiendo la Madagascar Bourbon de Nielsen Massey)

1 taza de leche entera a temperatura ambiente

1/2 taza de cacao en polvo, tamizado (es importante usar un buen cacao, sería ideal el de la marca Valrhona pero no es fácil de encontrar).

#### PARA EL FROSTING DE CREMA DE CACAHUETE

60 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.

500 g de icing sugar, tamizada.

1/4 cucharadita de esencia de vainilla (la ideal es la Madagascar Bourbon de Nielsen-Massey)

300 g de queso crema (tiene que tener una buena consistencia, no ser muy untable)

1/4 taza de crema de cacahuete (usad una buena marca y notaréis la diferencia)

## MODO DE PREPARACIÓN DE LOS CUPCAKES

1. *Precalienta el horno a 180°C. Prepara los moldes para los cupcakes, salen aproximadamente 18 unidades.*
2. *Tamiza juntas la harina, el bicarbonato sódico y la sal y reserva*
3. *Echad la mantequilla en el bol de la Kitchen Aid o del robot que tengáis o bien en un bol normal si vais a usar una varilla eléctrica de mano. Batid a velocidad media hasta que esté esponjoso. Paradlo para añadir el azúcar y batid a velocidad media hasta que esté bien incorporado. Añadid los huevos uno a uno mezclando ligeramente tras cada incorporación.*
4. *En una taza medidora combina la leche y el extracto de vainilla.*
5. *Reduce la velocidad a baja. Añade un tercio de la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla que tenemos en el robot y un tercio de la mezcla de leche, bate suavemente hasta que esté bien incorporado. Repite el proceso hasta terminar con todas las mezclas y recuerda ir bajando los restos de los laterales con una espátula. Bate hasta que esté todo perfectamente incorporado.*
6. *Añade el cacao en polvo mezclando a velocidad baja hasta que se incorpore totalmente a la mezcla.*
7. *Rellena las cápsulas de los cupcakes con la masa. Yo uso la medida de 1/4 de taza para hacerlo pero más o menos la cápsula ha de estar relleno en unos 2/3 de su totalidad. Hornea entre 15-20 minutos (dependiendo del horno), empieza a comprobar con un palillo pinchando en el centro a partir del minuto 15, si sale limpio ya están horneados. Pasillos a una rejilla y déjalos enfriar mientras preparas el frosting*

## MODO DE PREPARACIÓN DEL FROSTING

1. *En el bol de vuestra Kitchen Aid poned la mantequilla y el queso y batid a velocidad alta hasta que estén bien combinados, bajar la velocidad a media e id añadiendo una a una las tazas de icing sugar.*
2. *Incorporad la crema de cacahuete y subid la velocidad a alta, batid durante aproximadamente 5 minutos hasta que esté esponjoso.*
3. *Verter la mezcla en una manga pastelera a la que previamente habremos puesto la boquilla que queramos utilizar y decorar los cupcakes con el frosting.*