



Cupcakes de chocolate y menta

Ingredientes:

200 grs de harina común
50 grs de cacao sin azúcar
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita de sal
6 cucharadas de manteca, temperatura ambiente
150 grs de azúcar
1 1/2 cucharadas de aceite vegetal
3/4 de cucharadita de extracto de vainilla
2 huevos grandes
150 ml de leche

Para el glaseado de Menta

1 taza de manteca
460 grs de azúcar impalpable
2 cucharaditas de extracto de menta
1 cucharadita de extracto de vainilla
2-3 cucharadas de agua o leche
Mini chips de chocolate

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 ° y preparar los moldes para cupcakes con pilotines.
2. Para hacer los cupcakes, combinar la harina, el cacao, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente mediano, reservar.
3. Agregar la manteca, el azúcar, el aceite y el extracto de vainilla en un recipiente grande y batir hasta obtener un color claro y esponjoso, alrededor de 3-4 minutos.
4. Agregar los huevos uno a la vez, mezclándolos hasta que se integren bien con la mezcla.
5. Agregar la mitad de los ingredientes secos a la mezcla y mezclar hasta que estén perfectamente combinados.
6. Agregar lentamente la leche y mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
7. Agregar los ingredientes secos restantes y mezclar hasta que estén bien combinados y suaves.
8. Llenar los pilotines de cupcake aproximadamente tres cuartas partes. Hornear durante 16-18 minutos.
8. Retirar los cupcakes del horno y dejarlos enfriar durante 2-3 minutos.
9. Para hacer el glaseado de menta, combinar la manteca con el azúcar impalpable y mezclar hasta obtener una textura suave.
10. Agregar los extractos de vainilla y menta y 1 cucharada de agua o leche y mezclar hasta que quede suave.
11. Agregar el agua restante o la leche según sea necesario y mezclar hasta que quede suave.
12. Colocar el glaseado sobre los cupcakes. Utilizar una manga grande para colocar el glaseado uniformemente en la parte superior, luego alisar la parte superior y los lados con una espátula.
13. Colocar las mini chispas de chocolate a un y sumergir los lados del glaseado en las chispas para que se peguen.