

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



PASO 1

# Cupcakes de vainilla

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

para los cupcakes:

- 200 gr. de harina de repostería
- 5 gr. de levadura química
- 1 pellizco de sal
- 110 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 130 gr. de azúcar
- 3 huevos
- Vainilla líquida
- 70 ml de leche

## Preparación

de los cupcakes:

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Introduce la harina, la levadura y la sal en el bol de tu Cooking Chef sin temperatura y a velocidad 2. Cuando esté bien mezclado, reserva.
3. Sin lavar el vaso, introduce la mantequilla y el azúcar y programar a velocidad 3 para ir añadiendo los huevos uno a uno seguido de la leche y la vainilla. Por último, añade la harina con suavidad hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Vierte la masa en una manga pastelera y rellena las cápsulas de papel.
5. Colócalas en una bandeja del horno y hornea durante 20 minutos a 180°.
6. Mientras tanto, vierte el azúcar en el bol limpio de tu Cooking Chef programa sin temperatura a velocidad 1. Añade la mantequilla, la leche y la vainilla.



## Cupcakes de vainilla

## PASO 2

### Ingredientes para el topping:

- 100 gr. de azúcar
- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 85 ml. de leche
- Vainilla líquida

### Montaje del cupcakes:

1. Reserva la crema de mantequilla en una manga pastelera con boquilla rizada y decora los cupcakes cuando hayan reposado.