

Cupcakes de vainilla y turrón

Hoy os voy a presentar un post de Cupcakes de Vainilla y Turrón! Si te gusta el turrón, está receta de cupcake sin duda te encantará! Ya que quedan realmente muy buenos.

En mi última compra de productos de repostería vi la Pasta de turrón y la compre, ahora ya con la pasta en casa y pensando que preparar con ella, se me ocurrió que la combinación perfecta sería vainilla y turrón.

He reducido las proporciones de azúcar que suelen indicar en las recetas de cupcakes, ya que suelen quedar demasiado dulces, la verdad que es perfecta ya que se compensa que el bizcocho sea más ligero porque después lleva el almíbar y el buttercream.

Yo he usado unas cápsulas metalizadas de la marca House of Marie, para la masa use la cuchara de helados, sólo con una cuchara salen unos cupcakes rectos y perfectos para decorar.

Ingredientes para 12 cupcakes

Ingredientes para el bizcocho:

- 110 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 110 g de azúcar blanco
- 2 huevos M
- 110 g de harina
- 1 cucharadita de levadura Royal
- 55 ml de leche semidesnatada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 75 gr. de Trocitos de turrón de jijona.

Ingredientes para el almíbar:

- 100 g de azúcar blanco
- 100 ml de agua
- 1 cucharadita de extracto de Turrón en Pasta HomeCheft

Ingredientes para el buttercream:

- 140 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 160 g de icing sugar
- 2 cucharaditas de Turrón en Pasta HomeCheft
- 2 cucharaditas de leche semidesnatada
- Colorante opcional.
- Opcional, podemos añadirle media cucharadita de vainilla en pasta a la crema.

Preparación de los cupcakes:

Precalentamos el horno a 180°

Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel.

1. Tamizamos la harina con la levadura química en un bol y reservamos.
2. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren y la mezcla se aclare.
3. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen.
4. Agregamos la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore.
5. A continuación, añadimos la leche, mezclada con el extracto de vainilla, y volvemos a batir.
6. Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos 10 – 15 minutos o hasta que un palillo salga limpio. **Almíbar**. Mientras esperamos a que salgan nuestros cupcakes, prepararemos el almíbar en un cazo, calentando el azúcar con el agua hasta que la mezcla hierva. Retiramos del fuego, incorporamos la pasta de

Turrón y dejamos templar. En cuanto saquemos los cupcakes del horno, pinchamos su superficie varias veces con un palillo y los pincelamos con el almíbar. Dejaremos enfriar los cupcakes en el molde 5 minutos y posteriormente los pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo. **Buttercream**. Tamizaremos el icing sugar y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla, las dos cucharaditas de Turrón en Pasta y la leche, muy importante y recomendable cubrir el bol con un trapo, si no queremos que nuestra cocina se llene de azúcar, batimos a velocidad baja un minuto. Después subimos la velocidad y batimos al menos otros 5 minutos a velocidad media-alta. El buttercream se volverá casi blanco y su textura pasará a ser muy cremosa. Si quieres teñirlo puedes utilizar colores en pasta.