

Cupcakes con glaseado de chocolate con magimix

Cupcakes con glaseado de chocolate con magimix

15 min	15 min 20 min	15 min 20 min 35 min	15 min 20 min 35 min 3/10
15 min 20 min 35 min 3/10 11	15 min 20 min 35 min 3/10 11 13	15 min 20 min 35 min 3/10 11 13 12	15 min 20 min 35 min 3/10 11 13 12

15 min 20 min 35 min 3/10 11 13 12

Para el pastel en Thermomix :

125 g de harina

80 g de mantequilla

75 g de azúcar

60 g de leche

2 huevos

1 sobre de levadura química Para el relleno en Thermomix :

125 g de chocolate

60 g de mantequilla

30 g de azúcar en polvo Para la decoración :

Chips de chocolate

Fideos de colores

Prepara deliciosos cupcakes con Thermomix TM31, TM5 y TM6, para disfrutar de postre o en la merienda :

Precalentar el horno a 180°C

Para el pastel :

Â»

Colocar la mantequilla en el vaso de la Thermomix y programar 1 minuto a 70°C a velocidad 2.

Â»

Agregar el azúcar y programar 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Añadir la harina, los huevos, la leche y la levadura, y mezclar 45 segundos a velocidad 3.

Â»

Verter la masa en moldes para muffins y hornear durante 20 minutos a 180°C.

Â»

Dejar enfriar los muffins.

Â»

Lavar bien la Thermomix y secarla.

Para el glaseado :

Â»

Poner el azúcar en polvo en el vaso de la Thermomix, cerrar el vaso y colocar el cubilete en la tapa. Girar el botón para cerrar el vaso y hacer 3 pulsaciones en modo turbo para obtener azúcar glas.

Â»

Reservar este azúcar glas en un bol.

Â»

Cupcakes con glaseado de chocolate con magimix

Colocar el chocolate troceado en el vaso de la Thermomix y triturar durante 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Añadir la mantequilla y cocinar durante 3 minutos a 70°C a velocidad 3.

Â»

Agregar el azúcar y mezclar durante 20 segundos a velocidad 3.

Â»

Poner el glaseado en una manga pastelera y formar un rosetón sobre el cupcake.

Para la decoración :

Â»

Espolvorear con fideos o chips para decorar a tu gusto.

Disfruta de estos cupcakes Thermomix con un buen café y deleita tus papilas gustativas y visuales. ¡ Nam !