

# Cupcakes con glaseado de chocolate con thermomix

## Cupcakes con glaseado de chocolate con thermomix

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 thermomix

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 !