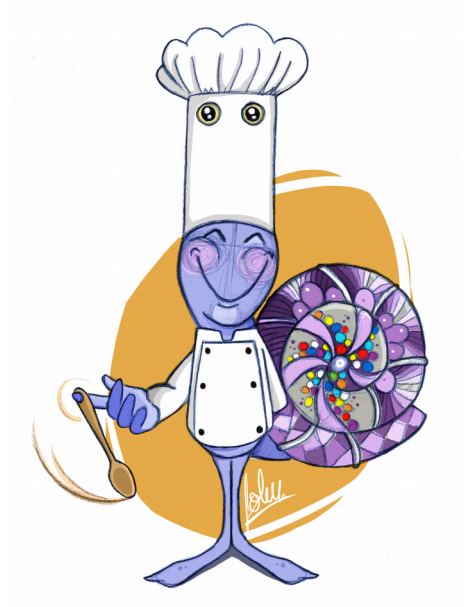




RECETAS INGLESAS



Fairy Cakes

Ingredientes (para 6 fairy cakes)

- 115 g ($\frac{1}{2}$ cup) de mantequilla sin sal
- 115 g ($\frac{1}{2}$ cup + 1 cucharada) de azúcar superfino
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 115 g ($\frac{3}{8}$ cup) de harina de trigo (self-raising flour)
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal.
- 1-2 cucharadas (15-30 ml) de leche

Para el glaseado:

- * 115 g (1 cup) de azúcar glass
- * 1-2 cucharadas (15-30 ml) de agua
- * Colorantes alimentarios en pasta variados
- * 30 g (1 oz) de chocolate con leche
- * 5 g (1 cucharadita) de mantequilla sin sal
- * Decoraciones de colores variadas (nonpareils, cristales de azúcar, perlititas, flores...)



Preparación

- * Precalentamos el horno (eléctrico) a 180°C y colocamos la rejilla a media altura.
 - * Colocamos las cápsulas de papel en el molde y reservamos.
 - * Tamizamos juntos la harina y la sal y también reservamos.
 - * En el cuenco de nuestra amasadora o en un cuenco grande mezclamos la mantequilla junto con el azúcar a velocidad media-alta hasta conseguir una textura esponjosa y un color más pálido (unos 4 ó 5 minutos). Despegamos los restos de masa de las paredes y fondo del cuenco (este proceso lo iremos repitiendo conforme vamos añadiendo ingredientes nuevos) .
 - * Añadimos y mezclamos más despacio los huevos ligeramente batidos y de uno en uno; no añadiremos el siguiente hasta que el anterior no se haya integrado del todo.
 - * Añadimos el extracto de vainilla y mezclamos hasta integrar.
- Ahora añadimos la harina en 2 tandas y mezclamos lo justo hasta que prácticamente no quede rastro de ella.
- * Finalmente, agregamos la leche, una cucharada detrás de otra, hasta comprobar que conseguimos la consistencia deseada (algo así como el helado cuando empieza a derretirse).
 - * Con ayuda de una cuchara de helado, rellenamos las cápsulas hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
 - * Horneamos durante 18-20 minutos o hasta que hayan subido y adquirido un tono dorado.
 - * Comprobaremos si están hechos cuando al insertar una brocheta (o cake tester) en el centro ésta limpia de masa o migas.
 - * Una vez horneados, lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar en el molde durante unos 5 minutos. Pasado este tiempo, desmoldamos y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla antes de glasear.

Del glaseado:

Por un lado, colocamos el azúcar glass en un cuenco mediano, añadimos 1 cucharada de agua y unas gotas de colorante y mezclamos enérgicamente hasta obtener una pasta homogénea. Añadimos poco a poco más agua y/o colorante hasta conseguir el color y la consistencia deseados; no ha de quedar ni muy densa ni demasiado líquida.

Por otra parte, derretimos juntos el chocolate con leche y la mantequilla.

Vertemos la glasa/el chocolate sobre nuestros fairy cakes (también podemos sumergirlos parcialmente —sólo la parte superior— en el cuenco con el glaseado) y decoramos.

Dejamos que se sequen hasta que la glasa o el chocolate solidifiquen y a celebrar.

Se conservan 3-4 días bien cubiertos a temperatura ambiente.