



## RECETA CHILENA



# Cupcakes Para Navidad

### Ingredientes

#### Para la base del cupcake:

- \* 2-1/4 Tazas de harina (315 g).
- \* 2 Huevos completos (yema y clara).
- \* 1 Taza de leche (240 ml).
- \* 1 Taza de azúcar (200 g).
- \* 1 Cucharadita de vainilla.
- \* 1/2 Taza de aceite (120 ml).
- \* 2 Cucharaditas de polvos de hornear.

#### Para la cubierta del cupcake:

- \* 1/2 Paquete de queso crema
- \* 2 Tazas de azúcar .
- \* 1 Cucharadita de vainilla.
- \* Leche (opcional).



## Preparación Cupcakes

1. Comenzamos a preparar la base de esta **Receta de Cupcakes para Navidad**, encendiendo el horno a fuego mediano y dejando pre-calentar.
2. Mientras el horno se calienta colocamos los huevos en un recipiente adecuado y le agregamos el azúcar, batiendo la mezcla hasta que alcance un punto espumoso y su color se aclare.
3. Añadimos entonces la vainilla y continuamos batiendo por un minuto mas para incorporar bien todo.
4. Agregando de a poco la harina, de forma circular en el recipiente y vamos mezclando suavemente con la ayuda de un batidor.
5. Cuando ya la harina este totalmente incorporada reservamos la mezcla.
6. Colocamos el papel en los moldes para cupcakes o muffins y añadimos a cada uno un poco de mantequilla para engrasar su superficie.
7. Vertemos la base de los cupcakes en cada molde y llevamos al horno pre-calentado.
8. Dejamos hornear por alrededor de veinticinco minutos o hasta que al introducir un palito en el centro de los cupcakes, este salga seco y sin restos.
9. En ese momento retiramos del horno y dejamos enfriar.

## Preparando la cobertura:

1. En un recipiente aparte colocamos la mitad de un paquete de queso crema (puede ser Philadelphia) y la llevamos al microondas, dejándola derretir por alrededor de treinta segundos aproximadamente.
2. Retiramos el recipiente del micro y le añadimos el extracto de vainilla y las dos tazas de azúcar.
3. Si deseamos incluir una cobertura de chocolate, entonces añadimos cincuenta gramos de chocolate previamente derretido y un par de cucharadas de chocolate amargo en polvo.  
Comenzamos a mezclar bien hasta lograr incorporar todos los ingredientes y obtener la textura deseada para la cobertura.  
En caso de que la mezcla se seque mucho, agregamos un poco de leche, calentamos nuevamente por unos segundos y continuamos mezclando.
4. Cuando ya la cobertura este lista, colocamos los colorantes deseados.  
Cubrimos los **Cupcakes para Navidad** con la cobertura, utilizando una manga o una cuchara y los decoramos a nuestro gusto.