

Cupcake Básico Esponjoso

Ingredientes :

1 taza de azúcar

125 g de mantequilla a temperatura ambiente

2 huevos

2 cucharaditas de esencia vainilla

1 ½ de taza de harina común

1 ¾ cucharadita de polvo leudante

½ taza de leche

Pizca de sal

Preparacion

- 1- Precalentar el horno a 180 grados centígrados
- 2- Poner los capacillos en el molde
- 3- En un bowl mediano mezclar el azúcar y la mantequilla hasta lograr una crema suave (3 a 4 minutos) .

Incorporar los huevos de a uno y por ultimo la esencia.

- 4- Mezclar la harina, el polvo leudante y la pizca de sal (tamizar)

Agregar a la mezcla de crema.

Por último incorporar la leche a la mezcla y mezclar hasta que este suave.

- 5- Verter en el molde hasta 1/3 del borde superior.

- 6- Llevar al horno de 20 a 25 minutos

Dejar en el molde por 5 minutos y enfriar sobre una rejilla



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.