

Horno: 175° C Tiempo: 18' - 20' cantidad: 12 cupcakes

Velvet Cupcakes

Ingredientes:

1⅓ cup (175 gr.) de harina de trigo común
3 tbsp. (18 gr.) de cacao en polvo natural
½ tsp. de bicarbonato sódico
¼ tsp. de sal
⅔ cup (135 gr.) de azúcar blanco
½ cup (120 ml.) de aceite de girasol
1 huevo mediano
1 tbsp. (15 ml.) de agua
½ tsp. de extracto natural de vainilla
½ cup (120 ml.) de buttermilk
½ tsp. de vinagre

Heritage Frosting:

3 tbsp. (24 gr.) de harina de trigo común
¼ tsp. de sal
¾ cup (180 ml.) de leche entera
¾ cup (170 gr.) de mantequilla
¾ cup (150 gr.) de azúcar blanco
1 tsp. de extracto natural de vainilla

Para preparar los cupcakes:

- Tener el huevo y el buttermilk a temperatura ambiente.
- Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno. Cubrir el molde para 12 cupcakes con los moldes de papel.
- En un bol mediano tamizar la harina, el cacao en polvo, el bicarbonato y la sal. Reservar.
- En una jarra medidora mezclar el buttermilk y el vinagre. Reservar.
- En un bol grande batir a velocidad media el azúcar con el aceite hasta que esté bien combinado. Añadir el huevo, el extracto de vainilla y el agua y batir hasta que quede una mezcla homogénea.
- Añadir un tercio de la mezcla de harina mientras seguimos batiendo a velocidad baja y, sucesivamente, la mitad del buttermilk, otro tercio de la harina, la otra mitad del buttermilk y el último tercio de la harina. No batir en exceso. Aseguraos bien de recoger toda la masa que haya en los laterales del bol empujándola hacia abajo con una espátula.
- Rellenar los moldes y hornear durante 18-20 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del cupcake, éste salga limpio. Sacar el molde del horno y dejarlo reposar 5 minutos antes de desmoldar los cupcakes.
- Dejar enfriar los cupcakes sobre una rejilla antes de decorarlos.

Para preparar el frosting:

- En un bol mediano poner la harina y la sal. Añadir poco a poco la leche y con el batidor mezclar hasta que no quede ningún grumo. Verter esta mezcla a un cazo mediano, pasándola a través de un colador para eliminar posibles grumos.
- Calentar a fuego medio la mezcla de leche-harina, removiendo constantemente, hasta que hierva y quede muy espesa (unos 5-7 minutos). Retirla del fuego, pasarla a un bol, taparla con film transparente (que esté en contacto con la crema) y dejarla enfriar.
- Tener la mantequilla a temperatura ambiente.
- En un bol grande poner la mantequilla y, con la batidora a velocidad media, batir hasta que esté cremosa (1 minuto). Añadir gradualmente el azúcar y seguir batiendo hasta que la mezcla esté bien aireada (3-5 minutos). Añadir la crema leche-harina, la vainilla y seguir batiendo hasta que quede un frosting cremoso, ligero y aireado (2-3 minutos).
- Si el frosting está demasiado blando para utilizarlo, dejarlo reposar en la nevera 10-20 minutos.
- Poner el frosting en una manga pastelera provista de una boquilla de estrella cerrada y decorar los cupcakes.