



CUPCAKES DE KINDER BUENO

Ingredientes (para 12 cupcakes):

- ☐ 90 g harina de trigo
- ☐ 90 g mantequilla pomada
- ☐ 150 g azúcar moreno
- ☐ 135 ml leche entera
- ☐ Esencia/aroma de vainilla
- ☐ 75 g huevo
- ☐ 45 g cacao puro en polvo
- ☐ 4 barritas de kinder bueno
- ☐ Una pizca de sal
- ☐ ½ cucharadita de levadura de pastelería
- ☐ ½ cucharadita de bicarbonato
- ☐ 1 ½ cucharada de zumo de limón

Para el horneado

- ☐ 45 g cacao puro en polvo
- ☐ 4 barritas de kinder bueno

Para el horneado

- ☐ Esencia/aroma de vainilla
- ☐ 75 g huevo
- ☐ 45 g cacao puro en polvo
- ☐ 4 barritas de kinder bueno



Elaboración:

1. Para preparar una buttermilk casera mezclar la leche con el zumo de limón y dejar reposar a temperatura ambiente 10-15 minutos.
2. Crear con varillas la mantequilla pomada con el azúcar moreno a velocidad alta hasta que esté esponjosa.
3. Incorporar los huevos batidos poco a poco y a velocidad baja (si la masa se traba/corta no pasa nada porque se arreglará al añadir la harina).
4. En un bol aparte mezclar la harina tamizada, la levadura, la sal, el cacao y el bicarbonato.
5. Incorporar los ingredientes secos alternando con la buttermilk.
6. Terminar de mezclar a mano con espátula de silicona.
7. Abrir 4 barritas de kínder bueno, sacar la crema y cortar el resto en trozos regulares.
8. Agregar los kínder troceados a la masa y mezclar delicadamente con la espátula.
9. Echar la masa en las cápsulas de magdalena y llenar 2/3 partes de su capacidad.
10. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 22 minutos o hasta que al insertar un cuchillo salga limpio.
11. Tras 5 minutos sacar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
12. Una vez frías hacer una incisión en el centro y sacar una parte del bizcocho (sin llegar a la base).
13. Para preparar la ganache de chocolate hervir la nata y verter en 2 veces sobre la cobertura de chocolate troceado.
14. Mezclar con varillas hasta obtener una crema lisa y brillante. Reservar a temperatura ambiente cubierta con papel film a piel.
15. Rellenar los cupcakes fríos con la ganache a temperatura ambiente y colocar en el centro un trozo de kínder bueno.



16. Para elaborar el frosting, batir la mantequilla pomada con varillas a velocidad alta durante 3-4 minutos.
17. Añadir el azúcar glas en 2-3 veces mezclando a velocidad alta después de cada incorporación hasta que esté perfectamente integrado.
18. Agregar el queso mascarpone y mezclar de nuevo a velocidad alta hasta conseguir un frosting muy cremoso.
19. Por último incorporar la crema de kínder hasta que esté completamente integrado.
20. Meter la crema de mascarpone en una manga con boquilla 1M o similar (con forma de estrella) y cubrir los cupcakes con el frosting.
21. Colocar encima un trozo de kínder bueno y poner el broche final con unos hilos de chocolate.
22. Reservar en la nevera hasta el momento de servir y dejar al menos 30 minutos a temperatura ambiente antes de comer para que el conjunto vuelva a temperatura ambiente y puedan apreciarse todos los sabores. ¡¡ SON INCREÍBLES!!