



## CUPCAKES DOBLE CHOCOLATE

### Ingredientes (para 8 cupcakes):

#### Para la masa

- ☐ 90 g harina de trigo
- ☐ 60 g cobertura de chocolate negro
- ☐ 140 g azúcar moreno
- ☐ 80 ml leche
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 2 g levadura en polvo
- ☐ 2 g bicarbonato
- ☐ 4 g cacao puro en polvo
- ☐ 50 g mantequilla pomada
- ☐ 1 huevo

#### Para el frosting

- ☐ 90 g mantequilla pomada
- ☐ 90 g azúcar glas
- ☐ 50 g cobertura de chocolate negro
- ☐ 50 g queso cremoso

---

### Elaboración:

1. En un cazo al fuego poner la leche, la mitad del azúcar y la cobertura de chocolate troceada, a fuego medio/bajo hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar.
2. Crear con varillas la mantequilla pomada con la mitad del azúcar moreno a velocidad alta hasta que esté esponjosa.





3. Incorporar el huevo 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 en 3 veces.
6. Agregar el chocolate reservado -pero no caliente-.
7. Terminar de mezclar a mano con espátula de silicona.
8. Echar la masa en las cápsulas de magdalena y llenar 2/3 partes de su capacidad.
9. Hornear a 160°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador durante 20 minutos o hasta que al insertar un cuchillo salga limpio.
10. Sacar del horno y tras 5 minutos retirar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
11. Para elaborar el frosting de chocolate, batir la mantequilla pomada con varillas a velocidad alta durante 3-4 minutos.
12. Añadir el azúcar glas en 2-3 veces mezclando a velocidad alta después de cada incorporación hasta que esté perfectamente integrado y muy esponjoso.
13. Agregar el queso cremoso y mezclar de nuevo a velocidad alta lo justo hasta conseguir un frosting muy cremoso.
14. Por último incorporar la cobertura de chocolate fundida hasta que esté completamente integrado.
15. Meter el frosting en una manga con boquilla 1M o similar (con forma de estrella) y cubrir los cupcakes.
16. Decorar con corazones de fondant de diferentes tamaños y colores.
17. 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 ¡¡FELIZ SAN VALENTÍN!!