



CUPCAKES FANTASMA HALLOWEEN

Ingredientes (para 6 cupcakes):

- ☐ 80 g azúcar
- ☐ 70 g harina de trigo
- ☐ 70 ml leche
- ☐ 1 huevo
- ☐ 20 g cacao puro en polvo
- ☐ 50 g mantequilla pomada
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 3 g levadura en polvo
- ☐ Esencia/aroma de vainilla

Para el merengue

- ☐ 100 g de azúcar
- ☐ 60 ml agua
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 45 g claras de huevo

Elaboración:

1. Crear con varillas la mantequilla pomada con el azúcar a velocidad alta hasta que esté esponjosa.
2. Incorporar el huevo a velocidad baja (si la masa se traba/corta no pasa nada porque se arreglará al añadir la harina).
3. Añadir la esencia/aroma de vainilla al gusto.
4. En un bol aparte mezclar harina y cacao tamizados, la levadura y la sal.
5. Incorporar los ingredientes secos alternando con la leche
6. Terminar de mezclar a mano con espátula de silicona.



7. Echar la masa en las cápsulas de cupcake y llenar 2/3 partes de su capacidad (o un poco menos).
8. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 20 minutos o hasta que al insertar un cuchillo salga limpio.
9. Tras 5 minutos sacar del molde metálico y dejar enfriar sobre una rejilla.
10. Para preparar el merengue italiano montar las claras a punto de nieve con un pizco de sal y realizar simultáneamente un almíbar con el agua y el azúcar.
11. Cuando el almíbar llegue a los 108°-110°C retirar del fuego y verter en hilo sobre las claras montadas.
12. Continuar batiendo hasta que el merengue enfríe por completo.
13. Meter el merengue en una manga con boquilla redonda lisa grande y realizar los fantasmas en 3 movimientos.
14. Colocar 2 gotas de chocolate en el centro del fantasma para hacer los ojos ¡¡FELIZ HALLOWEEN!!

** Se puede echar la masa en las cápsulas con una cuchara dosificadora de helado, una manga pastelera o simplemente una cuchara.*

** Si los cupcakes están demasiado tiempo dentro del molde metálico tras salir del horno, la condensación de vapor puede hacer que los papeles se despeguen.*