



CUPCAKES TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes (para 6 cupcakes):

- ☐ 60 g harina de trigo
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 4 g levadura en polvo
- ☐ 40 ml leche
- ☐ 5 ml zumo de limón
- ☐ 2 cucharadas de pasta de turrón
- ☐ 30 g huevo
- ☐ 30 g azúcar

Para el frosting

- ☐ 60 g mantequilla pomada
- ☐ 125 g azúcar glas
- ☐ 60 g queso crema
- ☐ 2 cucharadas de pasta de turrón

Elaboración:

1. Crear con varillas la mantequilla pomada con el azúcar a velocidad alta hasta que esté blanquecina y cremosa.
2. Añadir el zumo de limón a la leche, mezclar y dejar 10-15 minutos a temperatura ambiente para hacer el buttermilk casero.
3. Incorporar el huevo previamente batido y a velocidad baja (si la masa se traba/corta no pasa nada porque se arreglará al añadir la harina).
4. Agregar la pasta de turrón y mezclar de nuevo hasta teñir la masa.
5. En un bol aparte mezclar la harina tamizada, la levadura y la sal.
6. Incorporar los ingredientes en 3 veces alternándolos con el buttermilk (siempre a velocidad mínima) y parar de mezclar en cuanto estén integrados.



7. Terminar de mezclar a mano con espátula de silicona.
8. Echar la masa en las cápsulas de magdalena (colocadas dentro del molde metálico) y llenar algo más de la mitad de su capacidad.
9. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 18-20 minutos o hasta que al insertar un cuchillo salga limpio.
10. Tras 5 minutos sacar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
11. Preparar el frosting. Crear la mantequilla pomada unos minutos con varillas a velocidad alta.
12. Incorporar el azúcar glas tamizado en 2-3 veces y batir un par de minutos cada vez.
13. Añadir el queso a temperatura ambiente y batir 1 minuto para integrarlo correctamente.
14. Por último agregar la pasta de turrón y mezclar lo justo para que se incorpore de manera uniforme.
15. Meter el frosting en una manga pastelera con boquilla lisa o rizada y decorar los cupcakes fríos a nuestro gusto.
16. Para terminar, decorar con bolitas de chocolate y un barquillo de turrón.
17. Reservar en nevera y sacar 20 minutos antes de comer para que el bizcocho esté tierno y el frosting suave.

** Se puede comprar la pasta de turrón hecha o hacerla triturando con turmix turrón de Jijona con nata líquida hasta conseguir una textura de pasta de cacao y avellanas.*

** CUIDADO con el tamaño de la boquilla para el frosting que no debe ser demasiado pequeño o se atascará debido a los trozos de almendra que contiene el turrón.*