



CUPCAKES COSMOPOLITAN

Ingredientes (para 9 cupcakes):

- ☐ 115 g mantequilla pomada
- ☐ 115 g azúcar
- ☐ 115 g harina de trigo
- ☐ 80 g arándanos deshidratados
- ☐ 2 cucharadas de Cointreau
- ☐ 5 g levadura en polvo
- ☐ Una pizca de sal
- ☐ 2 huevos
- ☐ Ralladura de 1 naranja

Para el frosting

- ☐ 75 gr de mantequilla pomada
- ☐ Sal, pimienta negra
- ☐ 7 g miel
- ☐ 40 ml nata líquida

Elaboración:

1. Rallar la piel de la naranja sobre el azúcar y frotar para que los aceites esenciales se desprendan y aromaticen el azúcar.
2. Crear con varillas la mantequilla pomada con el azúcar aromatizado a velocidad alta hasta que esté esponjosa.
3. Incorporar los huevos uno a uno 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 y la sal.



5. Incorporar la mitad de los ingredientes secos a cucharadas a velocidad mínima y parar de mezclar en cuanto estén incorporados.
6. Añadir el licor, mezclar y agregar el resto de harina tamizada.
7. Terminar de mezclar a mano con espátula de silicona.
8. Echar la masa en las cápsulas de magdalena y llenar 2/3 de su capacidad.
9. Hornear a 175°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 15-18 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 de queso. Crear la mantequilla pomada 2 minutos con varillas a velocidad alta.
12. Incorporar el azúcar glas tamizado en 2-3 veces y batir 2-3 minutos cada vez.
13. Añadir el vodka, el queso a temperatura ambiente y batir 1 minuto para integrarlo correctamente.
14. Meter el frosting en una manga pastelera con boquilla lisa o rizada y decorar las cupcakes frías a nuestro gusto.
15. Para terminar, espolvorear ralladura de naranja o confetti al gusto.
16. Reservar en nevera y sacar 15 antes de comer para que el bizcocho esté tierno y el frosting suave.

** ¡Esta versión del cocktail Cosmopolitan te va a conquistar desde el minuto 0!*