

# Cupcake Faraón

#RECETAPOMAR



**60**

Minutos



**Fácil**

Dificultad



**Porciones**

Para 6 personas

## INGREDIENTES

- 115g de Mantequilla
- 110g de Azúcar
- 135 g de Harina de repostería
- 60ml de Leche Pomar a temperatura ambiente
- 8g de Levadura química
- 1 ml de Esencia de vainilla
- 200 g de Fondant blanco
- Ojos de azúcar

## LA PREPARACIÓN



- 1 Calentamos el horno a 160°. Preparamos una bandeja para hornear cupcakes, si tenemos, con nueve cápsulas pequeñas, del número ocho. Mientras el horno se calienta hacemos la masa. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema. Agregamos el huevo y la vainilla, sin dejar de batir.
- 2 Por otro lado mezclamos la harina con la levadura y la agregamos a la masa. Unimos alternando con la leche Pomar y mezclamos con una espátula hasta que la masa sea homogénea. Con un porcionador de helado vertemos una "bola" de masa en cada cápsula.
- 3 Horneamos durante unos 20 minutos, depende un poco del horno y el tamaño. Pasamos a una rejilla y dejamos enfriar completamente. Cortamos tiras de fondant, da igual que no sean iguales o algo rotas, el efecto quedará mejor.
- 4 Las colocamos sobre el cupcake y adornamos con unos ojos de azúcar o similar. Recortamos el exceso de mazapán para que no sobresalga de la cápsula y ya tenemos listos nuestros cupcakes Faraón para Halloween.

*"Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da"*

- Anónimo