



NUESTRAS RECETAS

CUPCAKES DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 100 mililitros de Crema de Orujo Panizo.
- 125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.
- 175 gramos de harina de trigo.
- 8 gramos de levadura tipo royal (medio sobre).
- 125 gramos de azúcar.
- 2 huevos.
- Una pizca de sal.

PREPARACIÓN:

En primer lugar precalentamos el horno a una temperatura de 180°.

Dejamos preparada la fuente de muffins con 11 papelitos de cupcakes.

Batimos la mantequilla y el azúcar hasta que se vuelva cremosa.

Agregamos los huevos batidos con la vainilla de poco en poco y batimos hasta que se vuelva todo homogéneo.

Añadimos la harina mezclada con una pizca de sal y levadura química. (Es muy importante que esté tamizada).

Añadimos la Crema de Orujo Panizo y después batimos todo.

Vamos repartiendo la mezcla entre los papeles para cupcakes. (Rellenarlos 2/3 partes).

Los metemos en el horno 20 minutos aproximadamente, hasta que al clavarle con un palillo, este salga limpio.

Los retiramos del horno y los dejamos en la bandeja de hornear alrededor de 3 minutos. Después los sacamos con cuidado y dejamos enfriar.