



Yo aprendí, yo enseño



Cup y Mug Cakes Veraniegas
por Cristina Domínguez

 29 de junio

 13:00 h

 tv.masterd.es

#MasterDFormación
#FormaciónEnAbierto

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO

CUP Y MUG CAKES VERANIEGAS: Cup Cakes de Mojito y Mug Cakes de Arándanos

Autora: Cristina Domínguez Lanza. Curso Pastelería y Repostería, MasterD jerez.

Cup Cakes de mojito

INGREDIENTES

Para el bizcocho: 120 ml de leche, 15 g de hierbabuena fresca o extracto, 100 g de mantequilla sin sal, 180 g de azúcar blanco, ralladura de 1 lima, 2 huevos, 180 g de harina, 1 y 1/2 cucharadita de levadura química, 1 cucharada de zumo de lima, 30 ml de ron blanco. **Para la crema:** 250 g de nata 35% materia grasa, 250 g de azúcar glas, 20 ml de zumo de lima, 20 ml de ron blanco.

ELABORACIÓN

Ponemos en un cazo la leche junto a la hierbabuena a fuego medio y, cuando comience a hervir, retiramos del fuego y la dejamos reposar tapada durante 10 min. Pasado este tiempo, la pasamos por un colador y la reservamos a temperatura ambiente. En un bol, batimos la mantequilla con el azúcar y la ralladura de lima y vamos añadiendo los huevos de uno en uno. Una vez integrado, tamizamos la harina y la levadura química y la añadimos a la mezcla.

Finalmente añadimos el ron, el zumo de lima y la leche que teníamos reservada. Mezclamos todo bien y dividimos nuestra masa en cápsulas de cupcakes, preferiblemente colocadas en molde de metal para evitar que se deformen, no llenándolas nunca más de 2/3 de su capacidad. Con el horno precalentado a 180°C, introducimos nuestras cupcakes durante 20-22 min aproximadamente o hasta que, al pincharlas con un palillo, salga limpio. Una vez listas, las sacamos del horno y las dejamos reposar en una rejilla hasta que se terminen de enfriar completamente.

Para la crema: con la nata bien fría, la pondremos en un bol, y comenzaremos a batir, cuando este medio montada, añadiremos el azúcar glas tamizado, y, una vez integrado, añadimos el zumo de limón y el ron. Seguimos batiendo hasta que esté completamente montada. Ponemos nuestra crema en una manga pastelera con la boquilla que más nos guste. Una vez tengamos las cupcakes frías, las decoramos con nuestra crema.

Mug cake de Arándanos

INGREDIENTES

2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de aceite de oliva suave o girasol, 1 cucharada de leche, 4 cucharadas rasas de harina, 1 huevo, 1/2 cucharadita de levadura química, una pizca de sal, ralladura de limón y 10 arándanos aprox.

ELABORACIÓN

Mezclamos el huevo con el azúcar, añadimos el aceite, la leche y la ralladura de limón y mezclamos. Tamizamos la harina más la levadura y la incorporamos a la masa; añadimos la pizca de sal. Vertemos la masa a una taza y añadimos los arándanos. Introducir al microondas a temperatura máxima durante 2 minutos y listo.

