

La masa base de vainilla y variaciones (mini cupcakes)

En esta lección aprenderemos a crear una infinidad de sabores a partir de una sola masa, para reducir los tiempos de trabajo. Con la receta de vainilla obtendrás en torno a 100 mini cupcakes de cuatro sabores diferentes, con la de chocolate en torno a 48



Herramientas

- ⦿ Molde de mini cupcakes.
- ⦿ Cápsulas de mini cupcakes.
- ⦿ Batidora.
- ⦿ Tamiz.
- ⦿ Cuchara para repartir la masa.

La cuchara medidora que uso es como esta, la que indica 2 cucharaditas (1.181 inch): [cuchara medidora amazon](#)

Las cápsulas que uso son de tamaño mini standard.

- ⦿ Diámetro de la base: 3,5 cm.
- ⦿ Diámetro superior: 5 cm.
- ⦿ Altura: 2,3 cm.

La bandeja es de Wilton.

Curso mesas dulces
con Alma Obregón



Ingredientes

Ingredientes para 100 mini cupcakes de vainilla (aprox 4 bandejas)

- ⦿ 200 ml de aceite.
- ⦿ 400 g de azúcar.
- ⦿ 6 huevos.
- ⦿ 400 g de harina.
- ⦿ 3 cucharaditas de levadura química.
- ⦿ 1 pizca de sal.
- ⦿ 160 ml de leche.

Elaboración

Precalentamos el horno a 170° con calor arriba y abajo. Preparamos el molde con las cápsulas. Batimos el aceite con el azúcar hasta que se aclare. Tamizamos la harina con la levadura química y la pizca de sal. Incorporamos los huevos. Incorporamos la harina alternada con la leche.

Dividimos la masa equitativamente en cuatro boles. A cada bol le añadiremos el sabor que prefiramos de los siguientes. Ten en cuenta que las que llevan añadidos como galletas troceadas o fruta rendirán más mini cupcakes que las que no.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Sabores:

- ⦿ **Vainilla** - 2 cucharaditas de vainilla en extracto.
- ⦿ **Oreo** - 4 oreos semi trituradas (ojo, esta masa aguanta peor, ¡se seca antes!).
- ⦿ **Menta chocolate** - 1 cucharadita de extracto de menta + 3 cucharadas de mini chips de chocolate + opcional colorante verde fiesta.
- ⦿ **Chai** - añade 2 cucharaditas de chai instantáneo o 1 de especias de chai a la masa.
- ⦿ **Fresa y otras frutas** - añade 2 cucharaditas de fresa liofilizada en polvo o de aroma de fresa y (opcional) unos trocitos de fresa. (Puedes hacerlo también con frambuesas, mango, arándanos, moras...).
- ⦿ **Limón** - añade la ralladura de un limón.
- ⦿ **Naranja** - añade la ralladura de una naranja.
- ⦿ **Mandarina** - añade la ralladura de una mandarina.
- ⦿ **Chicle** - añade dos cucharaditas de chicle en pasta a la masa.
- ⦿ **Café** - añade media cucharadita de extracto de café o 1 cucharadita de café instantáneo disuelto en media cucharada de agua hirviendo.
- ⦿ **Chocolate chips** - añade 1 cucharadita de vainilla en extracto y 2 cucharadas de mini chips de chocolate. Espolvorea más mini chips por encima.
- ⦿ **Tigre** - añade 30g de chocolate rallado.

Repartimos la masa en las cápsulas sin superar los 2/3 y horneamos 10-12 minutos a 170° o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio. Cuidado que si te pasas de tiempo se secan mucho.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

¿Quieres hacer menos cantidad?

Cantidades para 50 cupcakes (aproximadamente):

- ⊙ 100 ml de aceite.
 - ⊙ 200 g de azúcar.
 - ⊙ 3 huevos.
 - ⊙ 200 g de harina.
 - ⊙ 1'5 cucharaditas de levadura química.
 - ⊙ 80 ml de leche.
-

Cantidades para 25 mini cupcakes (aproximadamente):

- ⊙ 50 ml de aceite.
 - ⊙ 100 g de azúcar.
 - ⊙ 1 huevo + 1yema.
 - ⊙ 100 g de harina.
 - ⊙ 0'75 cucharaditas de levadura química.
 - ⊙ 40 ml de leche.
-