

La masa de chocolate y variaciones (mini cupcakes)



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

Para 48 mini cupcakes de chocolate:

- ⊙ 100 ml de aceite suave de oliva.
- ⊙ 2 huevos.
- ⊙ 120 g de azúcar moreno.
- ⊙ 60 ml de nata líquida.
- ⊙ 60 ml de leche.
- ⊙ 20 ml de azúcar invertido.
- ⊙ 120 g de harina.
- ⊙ 35 g de cacao en polvo sin azúcar.
- ⊙ 1 cucharadita de levadura química.
- ⊙ ½ cucharadita de bicarbonato sódico.

Elaboración

Precalentamos el horno a 180° con calor arriba y abajo. Preparamos el molde con las cápsulas. Mezclamos el aceite con el azúcar y los huevos. Reservamos.

Tamizamos los ingredientes secos. Los incorporamos alternando con la nata y la leche. Añadimos también el azúcar invertido.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Dividimos la masa en cuatro boles y elegimos los sabores:

- ⦿ Doble chocolate - añadimos 3 cucharaditas de mini chips de chocolate negro.
- ⦿ Chocolate con naranja - añadimos la ralladura de una naranja.
- ⦿ Mocha-chocolate - añade media cucharadita de extracto de café o 1 cucharadita de café instantáneo disuelto en media cucharada de agua hirviendo.
- ⦿ Chocolate con oreo - 4 oreos semi trituradas.
- ⦿ Chocolate con avellanas - añade 1 cucharadita de extracto de avellanas y 3 cucharaditas de avellanas picadas.
- ⦿ Chocolate con coco - 3 cucharaditas de coco rallado + opcional aroma de coco.

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.
