



# Atelier de Cocina

## CUPCAKE DE TIRAMISÚ



### Ingredientes:

#### Para el bizcocho:

120 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

220 gr. de azúcar

2 huevos grandes (L)

1 cucharadita de extracto de vainilla

150 gr. de leche entera o semidesnatada

200 gr. de harina de repostería

1 y  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de levadura Royal

#### \* Para el almíbar:

120 gr. de café caliente

40 gr. de azúcar

40-60 gr. de licor Amaretto

#### \* Para la crema de mascarpone:

250 gr. de nata para montar, con 35% m.g., muy fría

250 gr. de queso mascarpone

100 gr. de azúcar glas

#### \* Para decorar:

Cacao puro en polvo



# Atelier de Cocina

## Elaboración:

### 1.- Bizcocho:

*Precalentar el horno a 180°. Colocar los moldes de papel dentro de un molde de aluminio para magdalenas o dentro de moldes individuales de silicona. Reservar.*

*En un bol poner la mantequilla en trozos y batir. Añadir el azúcar y seguir batiendo hasta que esponje.*

*Añadir los huevos de uno en uno. No incorporar el siguiente huevo hasta que no esté integrado el anterior. Añadir la vainilla y la leche. Seguir batiendo.*

*Agregar la harina y la levadura. Mezclar. Terminar de mezclar bien con la espátula, mediante movimientos envolventes.*

*Verter en los moldes de papel, llenándolos hasta la mitad. **Hornear durante 22-25 minutos, a 180°** (antes de sacarlas, pinchar con un palillo y cuando salga limpio es que ya están hechos).*

*Sacar del horno, dejar 2 o 3 minutos dentro del molde aluminio, sacar y poner sobre una rejilla hasta que se enfríen completamente.*

### 2.- Almíbar:

*Mientras se hornean, hacer el almíbar.*

*En un cuenco o bol, echar el café caliente y el azúcar. Mezclar bien con una cuchara o espátula hasta que el azúcar se disuelva.*

*Añadir el licor y mezclar. Dejar templar.*

*Cuando los cupcakes están sobre la rejilla, pinchar varias veces con un palillo y con un pincel mojar con este almíbar.*

### 3.- Crema de mascarpone:

*Montar la nata.*

*Mezclar el queso mascarpone con el azúcar glas. Verter esta mezcla en el bol con la nata montada. Mezclar con la espátula, mediante movimientos envolventes hasta que todo esté bien integrado.*

*Verter esta crema en una manga pastelera con boquilla redonda y decorar los cupcakes.*

## Montaje o presentación:

*Espolvorer cacao puro en polvo por encima de cada cupcake.*