

CUPCAKES DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

Para los cupcakes:

- 1 y 1/2 tazas de harina
- 1 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1/2 taza de Natuvia Granulado
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 taza de leche
- 1 y 1/2 tazas de arándanos frescos

Para el glaseado:

- 225 g de queso crema, a temperatura ambiente
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 3 y 1/2 tazas de Natuvia Granulado
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

1. Precalentá el horno a 180°C (350°F) y prepará los moldes para cupcakes.
2. En un tazón, mezclá la harina, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, batí la mantequilla y el Natuvia Granulado hasta obtener una mezcla suave.
4. Agregá los huevos y el extracto de vainilla y mezclá bien.
5. Añadí los ingredientes secos alternando con la leche.
6. Agregá los arándanos y mezclá suavemente.
7. Llená los moldes con la masa y horneá durante 18-20 minutos. Dejá enfriar completamente.
8. Para el glaseado, batí el queso crema y la mantequilla hasta obtener una mezclá suave. Agregá el Natuvia Granulado y el extracto de vainilla, y batí hasta obtener una consistencia suave. Decorá los cupcakes con el glaseado y disfrutá de tus deliciosos cupcakes de arándanos.