

POSTRES

CUP CAKE NAVIDEÑOS CON FROSTING



Ingredientes:

- Envase de la premezcla
- 6 claras de huevo
- Azúcar
- 200 g de mantequilla
- Mostacillas de colores

Preparación

- Para los cup cakes, sigue las instrucciones de envase de la premezcla y listo.
- Para el FROSTING pones a baño María 6 claras de huevo + el doble de su peso en azúcar (si las claras pesan 150 gr, debes agregar 300 gr de azúcar).
- Revolver hasta que no se sientan los cristales de azúcar. Sacar del baño María y poner en la batidora de pedestal batir a velocidad alta hasta formar un merengue firme y sedoso (10 minutos aproximadamente).
- Bajar la velocidad y agregar 200 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- Cuando esté todo incorporado agregar colorante alimentario para que quede del verde que más te guste. (Yo uso 1 hora de azul + 7 de amarillo para el “verde Navidad”)
- Poner la mezcla en una manga y usando una boquilla grande formar los árboles sobre los cupcakes.
- Decorar con mostacillas de colores.

