

Cupcakes fáciles

con chocolate y fresa



Horneado : 25 minutos

Cantidad : 14 cupcakes grandes

Ingredientes :

- 3 huevos medianos
- 1 yogur natural (1/2 taza = 125 g)
- 150 g de azúcar (1 taza = 2 yogures)
- 100 ml de aceite de oliva (1/2 taza = 1 yogurt)
- 200 g harina repostería (1 y 1/2 taza = 3 yogures)
- 1 sobre de levadura química (16 g = 1 cucharita)
- La ralladura de una naranja
- Unos 14 moldes de silicona o 30 moldes de papel para magdalenas del nº 7

Para la crema:

- 300 g de queso crema Philadelphia
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de mermelada de naranja

Para esta receta no necesitamos batidora eléctrica con unas varillas nos vale. Prepararemos unos fáciles y sabrosos Cupcakes con chocolate y fresa a los que añadiremos una crema de naranja. Están para chuparse los dedos ...



- 1** Ponemos a calentar el horno a 180º C . En un bol ponemos los **huevos**, el **azúcar** y batimos con unas varillas hasta conseguir espuma. Mientras seguimos batiendo echamos el **yogur**, el **aceite**, la ralladura de **naranja**, y al final vamos incorporando la **harina** mezclada con la **levadura** con movimientos envolventes con una espátula (no usar batidora).
- 2** Con estas medidas tenemos la masa para hacer unas 14 magdalenas con el molde de silicona. Nos ayudamos de dos cucharas para llenar los moldes de silicona para las muffins, la medida aproximada es de 2 cucharadas por cada molde (dejamos la mitad del molde sin cubrir para que suban mejor. Ponemos en cada molde un trozo de **chocolate** y un trozo de **fresa**.
- 3** **Horneamos a 180ºC durante unos 25 minutos** dependiendo del horno y lo doradas que nos gusten. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que puedan aumentar de tamaño.
- 4** Para la crema de queso sabor naranja mezclamos bien con una cuchara el **queso crema** con el **azúcar**, luego ponemos la **mermelada de naranja** y removemos hasta que se mezcle bien.
- 5** Decoramos colocando en una bolsa la crema cortamos en la punta y dibujamos de fuera hacia adentro. Colocamos unas **virutas de chocolate** y **trozos de fresa** para decorar.