

Cupcakes de chocolate

al microondas en 2 minutos



Microondas : 1,5 - 2 minutos (4 muffins de cada vez)
(Si las horneamos son 20 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)
- 60 g de cacao sin azúcar (1/2 taza = 1 yogurt)
- 135 g harina repostería (1 taza = 2 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 de chocolate:

- 300 g de queso crema Philadelphia
- 4 cucharadas de azúcar
- 100 g de chocolate de cobertura 52% (Nestlé)
- 2 cucharadas de nata líquida = crema de leche

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



- 1** Si vamos a utilizar el horno convencional lo ponemos a calentar a 180° C .
- 2** En un bol ponemos los **huevos** a temperatura ambiente, el **azúcar** y batimos con unas varillas hasta conseguir espuma. Mientras seguimos batiendo echamos el **yogur**, el **aceite**, la **ralladura de naranja**. Vamos incorporando el **cacao** removemos bien y Luego la **harina** en la que ponemos una cucharadita de **levadura** y mezclamos bien. Y al final vamos incorporando la **harina** mezclamos con movimientos envolventes con una espátula (no usar batidora). Nos ayudamos de dos cucharas para llenar los moldes de silicona, la medida aproximada es de 2 cucharadas por cada molde (dejamos la mitad del molde sin cubrir para que suban mejor) .
- 3** Podemos hacerlas **al microondas entre 1,5 y 2 minutos** (4 muffins cada vez en la parte exterior del plato para que se hagan bien) su sabor no será tan bueno que en el horno pero ahorramos tiempo y nos quitamos el antojo. **Si tienes horno mejor hornealas todas en una bandeja a 180°C durante unos 20-25 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** Crema de chocolate, para derretir el **chocolate** lo ponemos **al microondas en intervalos de 30 segundos unas 3 veces** y removemos con una cuchara cada vez. Mezclamos bien el **queso crema** con la **nata** y el **azúcar** hasta que tenga brillo, luego ponemos el **chocolate** derretido y removemos hasta que se mezcle bien. Decoramos colocando la crema en una bolsa o manga pastelera desechable ponemos la boquilla con forma de chorro, cortamos en la punta y dibujamos de fuera hacia adentro. Salpicamos unas **virutas de chocolate** o chocolate derretido.