

CUPCAKES DE CHOCOLATE CON FROSTING DE VAINILLA

ORGANIZAR INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de agua pura
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal
- 3 huevos
- 1 caja de Devil's Food Cake Mix (mezcla para Pastel de Chocolate)
- 2 botes de frosting de vainilla
- Anillos para decorar

Utensilios:

- 1 manga pastelera (desechables)
- 1 punta (redonda o de estrella)
- 24 capacillos (papelitos para cupcakes)
- 2 bandejas para cupcakes
- taza y cucharitas medidoras
- batidora
- tazón para mezclar
- espátula
- probador (o palillo de dientes)



INSTRUCCIONES, PARA LOS CUPCAKES:

1. Pre-calentar el horno a 350F.
2. Colocar un capacillo dentro de cada moldecito para cubilete.
3. En un tazón para mezclar echar: mezcla para pastel, agua, aceite y huevos. Mezclar a velocidad baja por 30 SEGUNDOS, luego a velocidad media por 2 MINUTOS.
4. Verter la mezcla dentro de los moldes preparados llenando el equivalente a 3 CUCHARADAS por cada moldecito.
5. Hornear por 14-19 MINUTOS, o hasta que el probador salga limpio. (se puede usar palillo de dientes para probar)
6. Dejar enfriar completamente antes de decorar.

INSTRUCCIONES, PARA DECORAR:

1. Coloca la punta para decorar dentro de la manga pastelera.
2. Mete la manga dentro de un vaso grande para que sea fácil llenarla hasta la mitad con el frosting. Para cerrar la bolsa, giren y sujeten con la mano.
3. Para decorar, hagan círculos de afuera hacia adentro, levantando la punta al final.
4. Colocar anicillos.

Video de Referencia para llenar la manga pastelera con frosting:

<https://www.youtube.com/watch?v=-X7i1QKAvuA>

Dibujo de Cupcake, por Kiro Telexia:

<http://kirotelexia.deviantart.com/art/Cupcake-Badge-384745269>