

CUBILETES DE POCIÓN DE BRUJA

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES PARA LOS CUBILETES:

- 350 gramos de harina para todo uso
- 370 gramos de azúcar
- 60 gramos de cocoa para repostería
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- ½ cucharadita de sal
- 150 gramos de chispas de chocolate
- 1 taza de café, a temperatura ambiente
- 1 taza de leche entera, o cultura (buttermilk)
- 225ml aceite vegetal
- 3 huevos grandes

INGREDIENTES PARA LA COBERTURA:

- 200 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 450 gramos de azúcar glass, cernida
- 2 cucharadas de leche entera
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- colorante verde, de preferencia en gel
- dulces o perlas verdes

UTENSILIOS:

- Tazas y cucharas medidoras
- Tazón grande para mezclar y fuede (batidor de mano)
- Tazón mediano para mezclar
- Taza medidora o pichel, y una cucharita
- Batidor de Mano
- Palillos de Dientes (para agregar el colorante en gel)
- manga pastelera y tip para decorar los cubiletes



INSTRUCCIONES PARA LOS CUBILETES:

1. Precalentar el horno a 320°F (160°C). Colocar capacillos en los moldes para cubilete.
2. Si van a usar café instantáneo, agregar 1 cucharada de café instantáneo a 1 taza de agua caliente. Mezclar y dejar enfriar.
3. En un tazón grande, cernir juntos el harina, azúcar, cocoa, bicarbonato y sal.
4. Agregar los chips de chocolate y mezclar con un fuate hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
5. En otro tazón, más grande, mezclar la taza de café, aceite, leche y huevos. Usando un fuate, mezclar bien todos los ingredientes.
6. Agregar los ingredientes secos a los ingredientes líquidos, y mezclar bien hasta que todo este incorporado.
7. La mezcla quedara bastante liquida, transferirla a una taza medidora grande (o un pichel), y usarlo para llenar los moldes de cubilete.
8. Con cuidado, llenarlos a $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Usen una cuchara para ayudarse a recoger lo que pueda gotear.
9. Hornearlos por 24 minutos, y dejar que se enfríen completamente antes de decorarlos.

INSTRUCCIONES PARA LA COBERTURA:

1. Para la cobertura, con una batidora, batir la mantequilla por 2 a 3 minutos hasta que este pálida y esponjosa.
2. Agregar 1 taza de azúcar glass cernida a la mantequilla. Mezclar a velocidad baja y gradualmente subir la velocidad, solo hasta que este incorporado.
3. Agregar otra taza de azúcar, y repetir. Empezar despacio y luego subir la velocidad. Continuar hasta que hayan agregado toda el azúcar, y luego batir por 2 a 3 minutos.
4. Agregar la leche, y mezclar despacio, luego incrementar la velocidad de nuevo. Mezclar por otros 2 a 3 minutos.
5. Agregar la vainilla, y mezclar 1 a 2 minutos.
6. Por ultimo, agregar el colorante. Hacerlo por poquitos, hasta llegar al color deseado. Si usan colorante en gel, que es muy fuerte, usar un palillo de dientes para ir agregándolo gradualmente.
7. Transferir la cobertura a una manga pastelera y decorar los cubiletes con movimiento circular hacia arriba. Agregar los dulces, o perlas verdes.

Caricatura de Bruja:

<http://www.coloringpages.com/>

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR LASFOODIES.COM