



Cupcakes de coco

Receta de V-ZUG AG



Preparación	45 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Unidad	8
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con cobertura de anacardos

Cupcakes

Mantequilla para engrasar

100 g Manteca, suave

50 g Azúcar glas

2 Huevos

90 g Copos de coco

80 g Harina blanca

1 Cucharadita Polvos de hornear

1 Una pizca Sal

½ Cucharadita Pulpa de vaina de vainilla

Sirope

100 g Azúcar

200 ml Agua

3 Limas, la piel rallada

4 Cuchara sopera Zumo de lima

Cobertura de anacardos

50 g Mantequilla o margarina





50 g Azúcar glas
150 g Crema de anacardos
1 Pizca Pulpa de vaina de vainilla
2 Cuchara sopera Zumo de remolacha

Sazonar

unas cuantas Flores
comestibles

Cupcakes

Engrase los moldes para magdalenas.

Mezcle la mantequilla y el azúcar glas en un bol con una batidora hasta que la mezcla tenga un color claro. Añada poco a poco los huevos y siga batiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Añada el resto de los ingredientes hasta la vainilla (incluida) y mezcle bien.

Deposite la masa en el molde para magdalenas. Hornéelas en una bandeja de acero inoxidable perforada con vapor a 100 °C durante 30 minutos.

Sirope

Ponga todos los ingredientes en una cacerola, llévelos a ebullición y cueza a fuego lento durante unos 5 minutos.

Cobertura de anacardos

Mezcle la mantequilla y el azúcar glas en un bol con una batidora hasta que la mezcla tenga un color claro. Añada el resto de los ingredientes y remueva.

Sazonar

Sumerja las magdalenas en el sirope caliente mientras están en el molde, sáquelas y deje que se enfríen.

Extienda la cobertura sobre las magdalenas y decórelas con flores comestibles.

Pasos de cocción

Cocción al vapor 100 °C durante 30 Min.

Consejos

También puede hacer su propia crema de anacardos: Tueste los anacardos en una sartén o en el horno hasta que estén claros, deje que se enfríen y trítúrelos hasta obtener una crema fina.



Accesorios

Molde para magdalenas con 8 espacios de silicona o chapa

Bandeja de acero inoxidable perforada

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

