



Receta	Cupcakes de Gin Tonic con Frosting de Lima
Autor	Claudia Paolini Tarde de Tortas Fritas
Raciones	
Tiempo	45 minutos (aprox.)

Ingredientes	120gr de Azúcar 65gr de Mantequilla a temperatura ambiente 1 Huevo M 110gr de Harina 1 cucharadita de Levadura química (tipo Royal) 60ml de Tónica 1 cucharada sopera de Ralladura de Lima 1 vaso pequeño de ginebra para pincelar los cupcakes Para el frosting 150gr Azúcar glass 100gr Mantequilla a temperatura ambiente 50g de Queso tipo Philadelphia 1 cucharada sopera Ginebra El zumo de una lima Ralladura de Lima para decorar
---------------------	--

Hola! Con la receta de hoy, celebramos que es viernes y que nos podemos permitir el lujo de darnos un capricho. Una buena elección para ese momento de disfrute en forma de dulce, pueden ser estos cupcakes de gin tonic con frosting de lima. Como la misma autora la describe, una receta super fresca y exquisita.

También queremos celebrar la reciente incorporación de nuestra amiga Claudia Paolini al mundo blogger; ella, ha creado con mucho cariño un espacio donde publica sus interesantísimas creaciones culinarias, tanto con nuestro robot, como elaboradas a modo tradicional. Sin duda, un lugar que nos os podéis perder; y os recomendamos desde ya mismo, que si aún no lo habéis hecho, visitéis [Tarde de Tortas Fritas](#), y os suscribáis para estar al día de todo lo que vaya publicando allí.

Elaboración:

Preparamos los cupcakes

1. Precalentamos el horno a 170°

2. Equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol la mantequilla pomada (es decir, semi derretida, como una crema) y el azúcar. Programamos velocidad 7, 10 minutos. Cuando falten dos minutos, agregamos el huevo.



3. A continuación, programamos con velocidad 7, 1 minuto; y mientras avanza el tiempo, vamos agregando la tónica y la ralladura de lima por el bocal. En este punto, la masa se corta, pero no pasa nada.



4. Agregamos la harina tamizada con la levadura y programamos velocidad 5, 30 segundos.

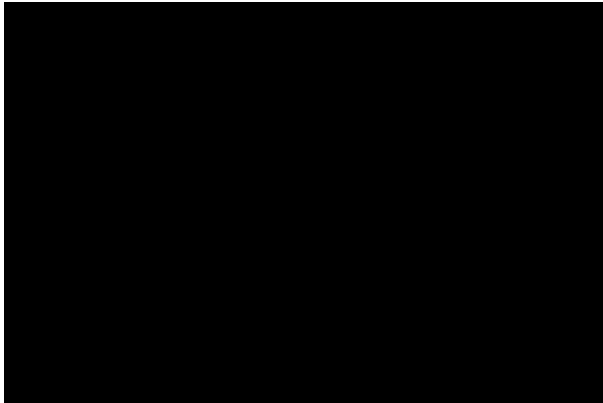


5. Rellenamos las cápsulas hasta $2/3$ de su capacidad, y horneamos unos 25 minutos aprox. o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga seco.

6. Sacamos del horno y dejamos atemperar unos 3-4 minutos dentro del minutos

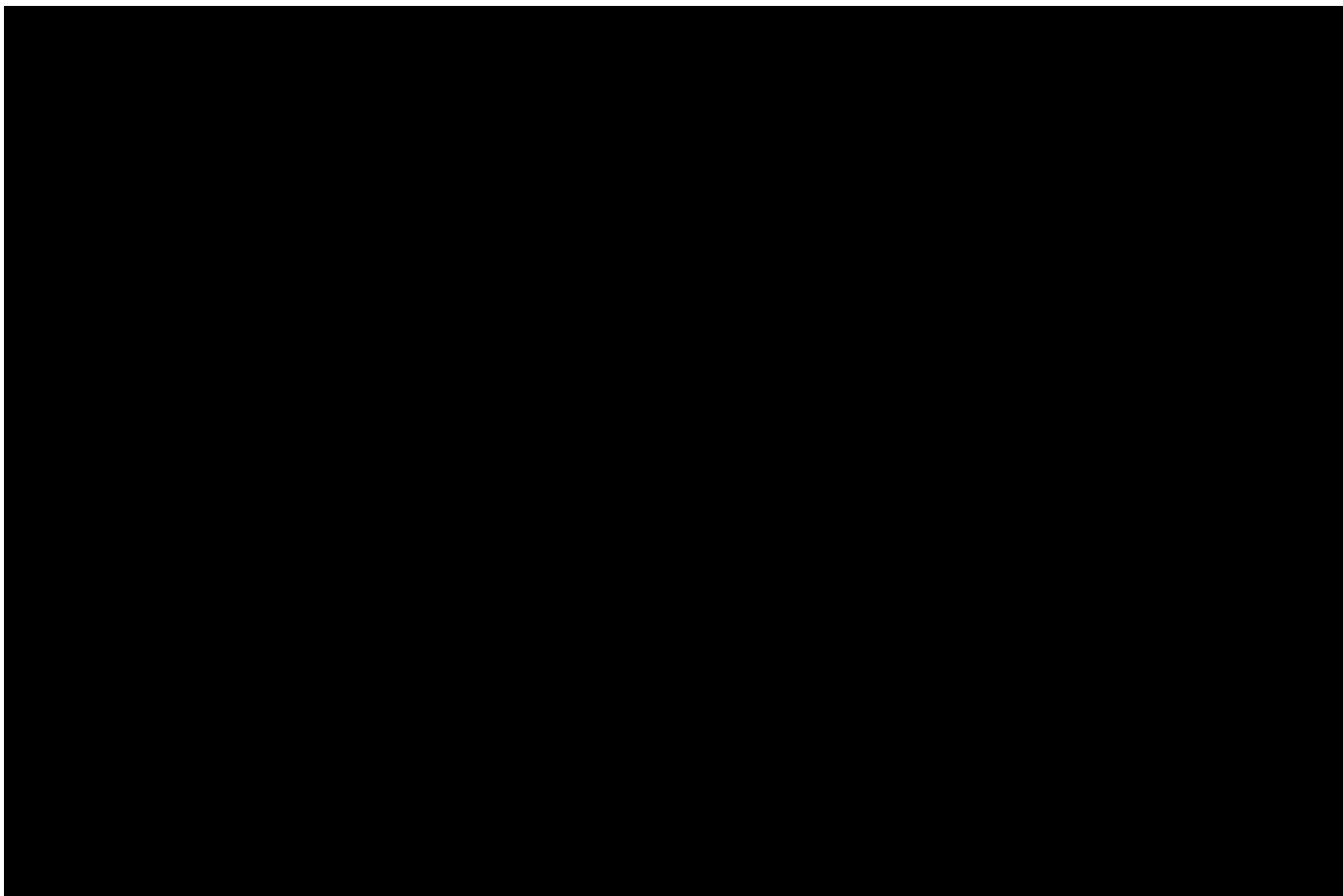


2. Ponemos en una manga pastelera y decoramos a gusto los cupcakes. Ponemos ralladura de lima por encima.



Nota:

Hay que tener en cuenta que no es una receta apta para niños, porque aunque en mínimas cantidades, lleva alcohol.



Receta	Cupcakes de Café
Autor	RecetasCui si ne
Raciones	12 uni dades
Tiempo	60 mi nutos (aprox.)
Ingredientes	200gr de Azúcar 100gr de Mantequilla a temperatura ambiente 3 Huevos 180gr de Harina 40gr de Cacao en polvo puro Valor 15gr de Levadura química (tipo Royal) 100ml de Leche Para la crema de café 250gr de Mantequilla a temperatura ambiente 250gr de Azúcar glass 2 cucharadas soperas de Café intenso

Hola! Hoy venimos de lo más dulce con esta receta de cupcakes de café. A mi me gustan este tipo de postres, sobre todo por

Lo que llaman la atención visualmente, pero la verdad, soy más fan de las [magdalenas clásicas](#). Por eso, creo que nunca había hecho cupcakes en casa; pero una amiga que los había comido y la chiflaron, me pidió que se los preparara y por eso me animé con la receta que os enseñamos a continuación. Espero que os guste.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con el batidor y ponemos en el bol los huevos, la mantequilla ablandada y el azúcar. Programamos velocidad 6, 35°, 5 minutos.



2. Precalentamos el horno a 180°.

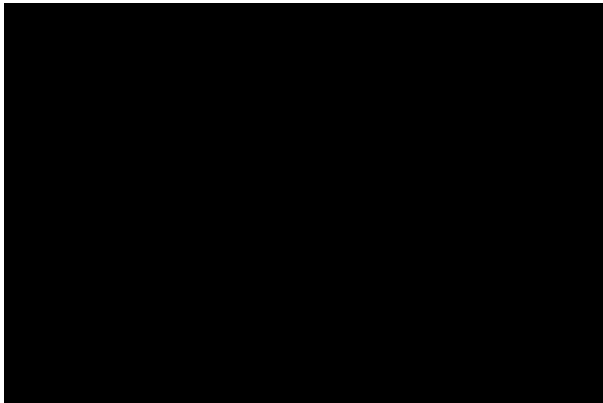
3. Incorporamos a la mezcla del bol el cacao y la leche. Batimos con velocidad 6, 1 minuto.



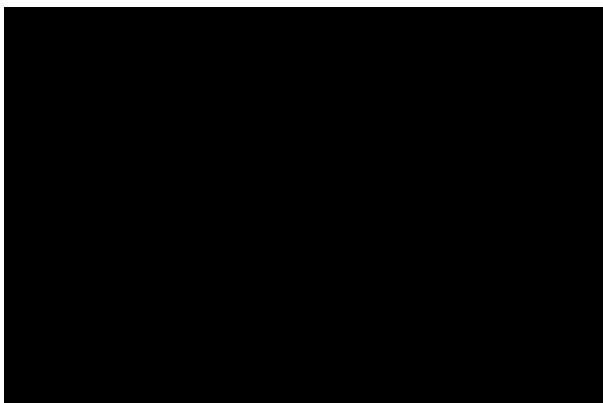
4. Añadimos la harina y la levadura. Mezclamos con velocidad 6, 10 segundos y terminamos de mezclar con la espátula.



5. Colocamos las capsulas de papel en un molde para magdalenas y repartimos la mezcla del bol en las capsulas, llenando hasta 2/3 de su altura.

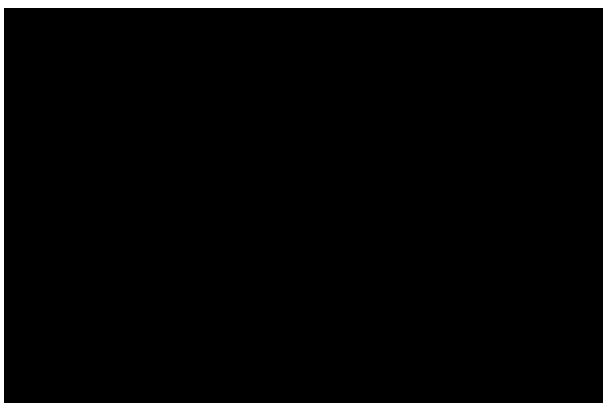


6. Horneamos 20 minutos aprox. sacamos del horno y esperamos 5 minutos antes de desmoldarlas. Dejamos que se enfríen sobre una rejilla.



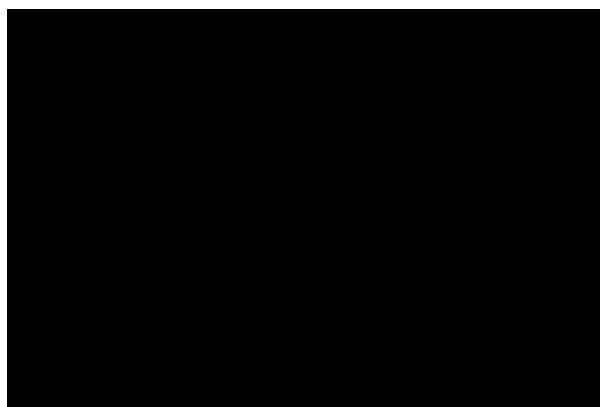
Preparamos el "*frosting*" * de café

1. Con el bol limpio, equipamos con el batidor. Añadimos la mantequilla ablandada, el [azúcar glass](#) y el café, mezclamos con velocidad 6 hasta obtener una crema lisa.



2. Colocamos la crema en una manga pastelera con boquilla fina y estriada. Guardamos unos minutos en la nevera.

3. Cuando la crema está consistente, adornamos las magdalenas, vamos trazando una espiral con la manga pastelera. No arriaremos mucho la boquilla a la magdalena, para que según caiga el relleno, tengamos movilidad y podamos repartirlo.



Notas:

Si queremos, podemos espolvorear con un poquito de cacao en polvo, o unas pepitas de chocolate para terminar de adornar.

*La palabra frosting hace referencia a un tipo de crema muy dulce que se utiliza en repostería para decorar tartas, bizcochos, cupcakes .

magdalenas de turrón que nos enseña a preparar [Gabriel](#). O también podemos comprarlo expresamente para hacer esta receta, cualquiera de las dos opciones es válida para poder disfrutar de ellas.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol el azúcar y el turrón en trozos. Trituramos con [gol pes de TURBO](#) (velocidad 12 en el modelo [i - Compañi on](#))



2. Añadimos la nata, los huevos y el aceite. Batimos con velocidad 7, 50 segundos.



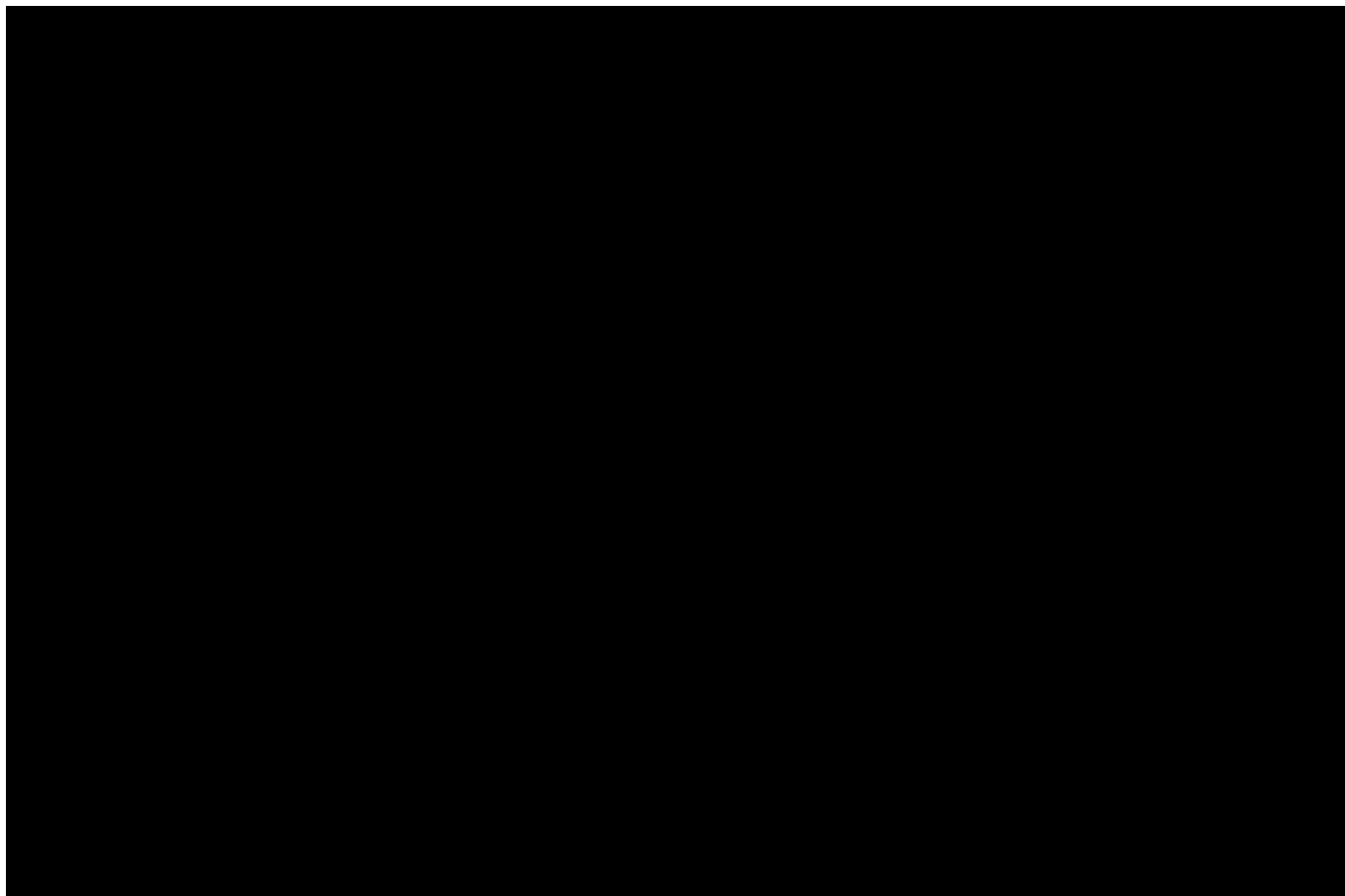
3. Agregamos la harina y la levadura. Volvemos a mezclar con velocidad 7, 40 segundos.



4. Vertemos la mezcla en una jarrita o un bol y dejamos reposar una media hora en la nevera.

5. Echamos la masa en capsulas y horneamos unos 20 minutos a 180° en el horno previamente calentado.

6. Dejamos enfriar sobre una rejilla y espolvoreamos con azúcar glass.



Receta	Magdalenas de Calabaza y Chocolate
Autor	RecetasCui si ne
Raciones	18 uni dades
Tiempo	10 mi nutos (aprox.) Horneado: 20 mi nutos (aprox.)
Ingredientes	300gr de Cal abaza asada 100gr de Azúcar bl anco 100gr de Azúcar mœreno 250gr de Hari na 3 Huevos L 4 sobres de gasi fi cante (2 mœrados y 2 bl ancos) 50gr de Acei te de oli va (que no sea muy potente de sabor) 50gr de Acei te de gi rasol ½ cucharadi ta de canel a (podéi s poner mœnos, o no poner si no os gusta) Pepi tas de chocol ate

Hola! Como ya os comentaba hace unos días en otra entrada, me regalaron unas calabazas de un huerto familiar. Y me he animado a preparar con ellas cositas dulces como unas [marquesas](#)

velocidad 6, 1 minuto.



4. A continuación, ponemos en marcha el robot con velocidad 6 y vamos añadiendo los huevos por el bocal. Añadimos el primero, y hasta que no creamos que está bien integrado, no añadiremos el siguiente y así. Batiremos durante 3 minutos aprox.



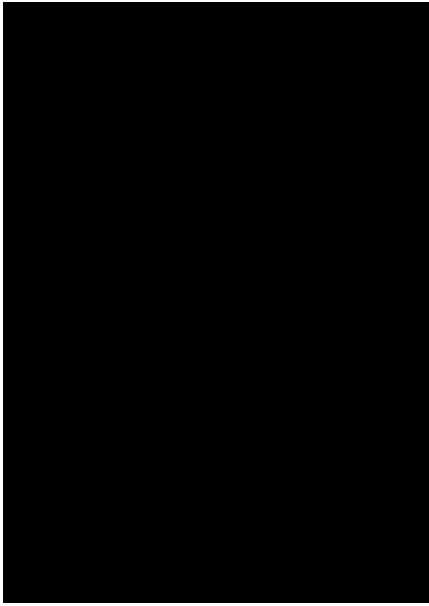
5. Añadimos el aceite y tamizamos la harina sobre el bol. Añadimos los cuatro sobres de gasificantes y la canela si la utilizamos. Programamos velocidad 4, 30 segundos. Quitamos el batidor y terminamos de mezclar con la espátula suavemente.



6. Añadimos las pepitas de chocolate en cantidad al gusto, dejando algunas para poner en la superficie antes de hornearlas. Mezclamos con movimientos suaves con la espátula. Podemos rebozarlas antes por un poquito de harina, retirando el exceso y así no se irán al fondo.

7. Preparamos nuestro molde para magdalenas con las capsulas de papel y vamos repartiendo la mezcla del bol en ellos,

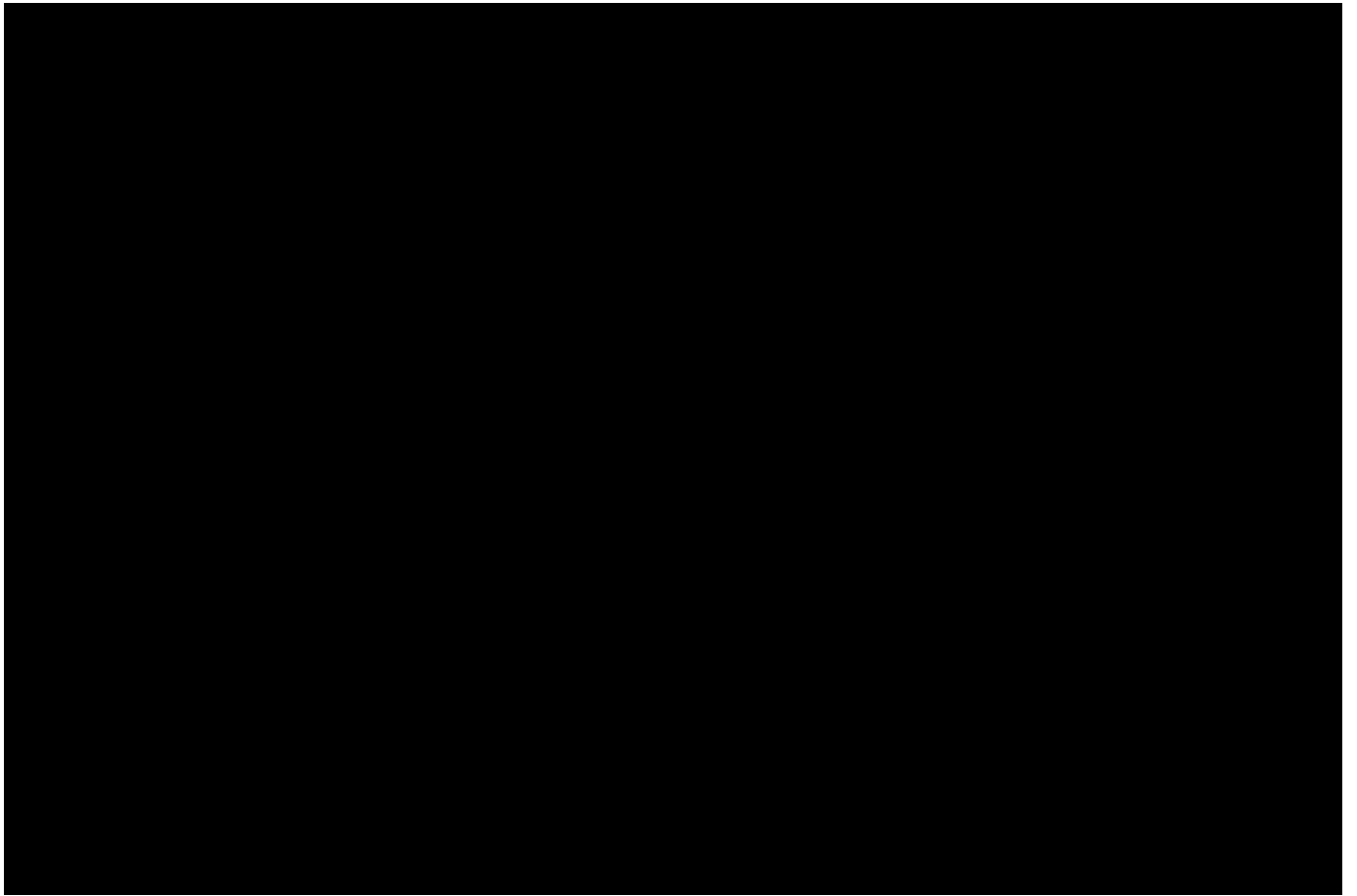
llenándolos hasta prácticamente el borde del papel. Ponemos algunas pepitas de chocolate encima de cada magdalena.



8. Abrimos el horno y metemos los moldes con las magdalenas. Cerramos y bajamos la temperatura a 180°. Cocemos durante 20 minutos aprox. (el tiempo dependerá de nuestro tipo de horno)
9. Sacamos del horno y sin quemarnos, sacamos de los moldes y dejamos enfriar nuestras magdalenas sobre una rejilla.

**Notas:**

Si no tenemos moldes para magdalenas, podemos meter las capsulas de papel en flaneras metálicas o flaneras desechables.



Receta **Magdalenas de Café**

Autor Gabriel

Raciones

Tiempo 10 minutos (aprox.)
Reposo: 15 minutos
Horneado: 15 minutos

Ingredientes

y como Gabriel dice, son unas magdalenas riquísimas.

Con nuestro robot se hacen casi sin darte cuenta, y tras un ratito de horno, a disfrutar, que no hay nada más rico que la bollería casera.

Elaboración:

1. Precalentamos el horno a 220° calor arriba y abajo.

2. Equipamos el robot con el batidor, ponemos en el bol los huevos, el azúcar y la pizca de sal - Programamos velocidad 5, 35°, 2 minutos.



3. Programamos velocidad 5, sin temperatura, 2 minutos.



4. Añadimos la mantequilla, la leche y el café soluble. Programamos velocidad 4, 3 minutos.



5. Añadimos la harina y la levadura previamente tamizadas. Mezclamos con velocidad 5, 30 segundos.



6. Quitamos el batidor, y terminamos de mezclar con la espátula. Dejamos reposar la mezcla en la nevera 15 minutos (Gabriel la dejó 30)

7. Añadimos las pepitas de chocolate y mezclamos bien con la espátula o con una cuchara.

8. Verteremos la mezcla en las capsulas, bajamos el horno a 200° y horneamos durante 15 minutos. Sacamos y dejamos enfriar sobre una rejilla.