

CUP CAKES CON BETÚN DE CAJETA

Ingredientes:

1 taza de harina de trigo
½ taza de azúcar
½ cucharada de polvo para hornear
1 pizca de sal
1 barra de mantequilla derretida (90g)
2 huevos
½ taza de leche
½ cucharada de esencia de vainilla
50 g de nuez picada toscamente

Para el betún de cajeta:

1 barra de mantequilla (90 gr)
1 paquete de queso crema (190 gr)
2 cucharadas de azúcar glass
¾ taza de cajeta
Chispas de colores

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Procedimiento:

1. En un tazón mezcla la harina con el azúcar, el polvo para hornear y la sal.
2. Bate la mantequilla fundida con los huevos, la leche y la vainilla agrega poco a poco los ingredientes secos que reservaste y por ultimo añade la nuez picada, mezcla hasta integrar todos los ingredientes.
3. Vierte la mezcla en un molde para mantecada con capacillos. Hornea por 30 minutos, o hasta

que al introducir un palillo este salga limpio. Enfría.

4. Para el betún, a crema la mantequilla y el queso. Añade el azúcar glass y después la cajeta. Permite que se integren bien los ingredientes. Coloca el betún en una manga pastelera con duya risada y refrigera por 20 minutos.
5. Decora los cup cakes con el betún de cajeta y las chispas de colores.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	16