



## CUPCAKES CON HUEVITOS DE PASCUA

### Ingredientes:

#### Cupcakes:

4 huevos  
1 taza de azúcar  
3 cucharadas de esencia de vainilla  
1 taza de leche  
1 taza de aceite  
2 ½ tazas de harina de trigo  
2 cucharadas de polvo para hornear  
Capacillos

#### Betún:

2 paquetes de queso crema (190g c/u)  
½ taza de azúcar glass  
Colorante vegetal, verde  
Huevitos de azúcar o chocolate de colores, para decorar

Horno precalentado a 200°C

### Procedimiento:

1. Para los cupcakes, bate los huevos con el azúcar hasta que tome un color amarillo pálido, agrega la vainilla, la leche y el aceite. Sin dejar de batir, añade la harina previamente mezclada con el polvo para hornear.

- 
2. En moldes para mantecadas coloca los capacillos y llénalos  $\frac{3}{4}$  partes de la mezcla anterior. Hornea por 25 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y reserva.
  3. Para el betún, bate el queso crema con el azúcar glass hasta acremar, agrega un poco de colorante vegetal verde. Pon el betún en una manga con dulla rizada.
  4. Decora con el queso empezando del centro de los cupcakes y moviendo hacia arriba para darle forma de pasto. Decora con los huevitos y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	16