

## CUP CAKES DE NUEZ

### 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
- 100 g de nuez picada toscamente
- 2 tazas de chantilly
- Colorante vegetal rojo y negro
- Chicles de bola blancos
- Gomitas color anaranjado

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. Decora los cup cakes con chantilly color rojo. Coloca dos chicles para forma los ojos y una gomita para simular la nariz. Con la chantilly color negro, dibuja los ojos y la boca.
5. Sirve y ofrece.

---

<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6