



### INGREDIENTES:

- **Cupcakes**
- 200 gramos de harina de repostería
- 1 ½ cucharadita de levadura química
- 1 pellizco de sal
- 110 gramos de mantequilla, a temperatura ambiente y en porciones.
- 130 gramos de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de vainilla líquida.
- 70 gramos de leche
- **Crema de mantequilla**
- 100 gramos de azúcar
- 250 gramos de mantequilla, a temperatura ambiente y en porciones.
- 785 gramos de leche
- 2 cucharaditas de vainilla líquida.

### PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180°
2. Ponga en el vaso la harina, la levadura, la sal y programe **15 segundos a velocidad 7**.  
Retire del vaso y reserve
3. Sin lavar el vaso, ponga la mantequilla y el azúcar, programe **30 segundos a velocidad 3**.
4. A continuación programe **1 minuto a velocidad 3**, y vaya añadiendo los huevos uno a

uno por el bocal.

5. Incorpore la leche y la vainilla. Programe **velocidad 3 sin programar tiempo** y vaya añadiendo la harina por el bocal.

6. Coloque la masa en una manga pastelera y rellene 12 cápsulas de papel. Colóquelas en la bandeja del horno y hornee durante 20 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

7. **Crema de Mantequilla**

8. Ponga el azúcar en el vaso y pulverice **30 segundos, velocidad progresiva a 5-10**

9. Coloque la mariposa en las cuchillas, añada la mantequilla la leche y la vainilla. **Program  
e 2  
minutos a velocidad 3**

Retire del vaso y reserve en una manga pastelera con boquilla rizada.

10. Cuando los cupcakes estén fríos, decórelos con la crema de mantequilla reservada.

11. **Sugerencia:** Puede teñir la crema de mantequilla de diferentes colores utilizando colorantes alimentarios. Una vez hecha la crema, distribúyala en dos o tres recipientes, añada el colorante y mezcle.