

CUPCAKES DE VAINILLA CON ESPECIES CHAI

 solgundaker.com/blog/cupcakes-con-especies-chai

3 de noviembre de 2021

TIEMPO PREP: 40 MIN | TIEMPO COCINA: 18 MIN | PORCIONES: 20

Ingredientes Mezcla de Especies Chai

- 1 cda de canela molida
- 1 cda de jengibre molido
- 1 cda de cardamomo molido
- 2 cdtas de pimienta dulce molida
- 2 cdtas de nuez moscada molida
- 1 cdta de clavo de olor molido

Ingredientes Cupcakes

- 1 ½ barras (173 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de azúcar moreno (de preferencia clara)
- 2 cdtas de esencia de vainilla
- 5 huevos
- 1 taza de leche entera a temperatura ambiente
- 2 ½ tazas de harina
- 2 cdtas de polvo de hornear
- ½ cdta de sal

- 3 cdtas de mezcla chai spice

Para el lustre

- 2 barras (230 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 3 tazas de azúcar en polvo cernida
- 2 cdtas de canela molida
- 2 cdas de crema dulce (crema de leche)
- Canela para espolvorear

Preparación

1. Precalentar el horno a 350° F. En un tazón mediano cernir harina, polvo de hornear y sal. Agregar la mezcla chai spice y mezclar con un batidor de globo. Apartar.
2. En el tazón de la batidora con el batidor de paleta cremar la mantequilla junto con los azúcares hasta que el color de la mantequilla esté pálido. Raspar los bordes del tazón y agregar los huevos uno a uno, raspando el tazón después de añadir cada huevo para así obtener una mezcla homogénea. Agregar la esencia de vainilla y raspar los bordes de nuevo.
3. Alternar los ingredientes secos con la leche, empezando y terminando con los ingredientes secos, en unas 3 o 4 tandas. Finalizar de mezclar con una espátula de hule asegurándose de raspar bien el fondo del tazón.
4. Poner 24 blondas de papel en bandejas para muffin y llenar cada blonda 3/4 partes. Evitar llenar completamente ya que se puede rebalsar la mezcla. Hornear por 18 minutos o hasta que un palillo de dientes salga limpio al insertarse en el centro de un cupcake. Dejar enfriar por completo antes de colocar el lustre.
5. Para el lustre: En el tazón de una batidora eléctrica ajustada con el batidor de globo colocar la mantequilla. Batir a velocidad media-alta hasta que la textura sea suave y esponjosa y el color sea un crema pálido.
6. Con la batidora en la velocidad más baja, agregar poco a poco el azúcar en polvo. Incorporar la canela y la crema dulce y batir hasta tener una mezcla homogénea.
7. Colocar sobre los cupcakes con ayuda de una manga pastelera o con una espátula para lustrar de tamaño pequeño.
8. Espolvorear cada cupcake con canela molida con ayuda de un tamiz pequeño.

