TITULO ACTIVIDAD

OBJETIVOS

- Realizar recetas divertidas

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para primer/ segundo ciclo de primaria

MATERIAL

Para la masa de los cupcakes:

110 gramos de harina de trigo

110 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

80 gramos de azúcar

2 huevos

1 cucharada de levadura química, tipo Royal

1 cucharada de extracto de vainilla

Para la crema de mantequilla:

250 gramos de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

250 gramos de azúcar glass

2 a 3 cucharadas de leche semidesnatada

1 cucharadita de extracto

DESARROLLO

Para la masa de los cupcakes:

1. En un bol, vierte la mantequilla a temperatura ambiente y agrega el azúcar. Mezcla hasta obtener una masa de consistencia cremosa.
2. Añade los huevos y bate hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
3. Incorpora a la mezcla la harina y la levadura tamizados con la ayuda de un colador para darle mayor esponjosidad a la masa. Mezcla otra vez hasta que la masa esté homogénea.
4. Por último, agrega el extracto de vainilla y mezcla con el resto de ingredientes.
5. En tanto, precalienta el horno a 180° durante unos 10 minutos.
6. En un molde para magdalenas, forra cada agujero con moldes de papel y rellena con la mezcla hasta aproximadamente ¾ de su altura. Así te aseguras que la masa no se saldrá del molde cuando empiece a crecer.
7. Hornea los cupcake durante 20 minutos a 180°. Sácalos y déjalos enfriar.

Para la crema de mantequilla:

1. Para preparar la crema de mantequilla, coloca en un bol la mantequilla a temperatura ambiente, la leche y el extracto de vainilla y mezcla.
2. Añade el azúcar glass tamizado y bate durante al menos un minuto para que los ingredientes se mezclen bien. Lo ideal es utilizar una batidora eléctrica, pero también puedes hacerlo de manera manual.
3. Continua batiendo durante al menos otros 5 minutos a una velocidad media-alta hasta que notes que adquiere una textura cremosa y la mezcla se torna casi blanca.
4. Utiliza una manga pastelera y decora los cupcakes. Puedes dejar que los niños hagan esta tarea para que sean ellos mismos quienes creen sus propios diseños.