

Tipo de receta: Pastelitos
Método utilizado: Tradicional Y Thmix
Número personas: 12
Fuente: Libro Cupcake Magic

Cupcakes de cereza

Ingredientes

4 huevos grandes
175 gr de azúcar
225 gr de almendras molidas
1 cucharadita de levadura Royal
12 cerezas frescas (o en almibar)

Para decorar:
Glasa Real
Fondant
Colorante verde y rojo
Azúcar rojo o brillos comestibles



Preparación

Precalentar el horno a 200º.

Preparar las cápsulas de papel y ponerlas dentro de un molde de muffins o de magdalenas individuales.

Separar las claras de las yemas y montar las primeras en punto de nieve.

Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.

Añadir la harina de almendra, la levadura y las claras montadas y envolver todo muy bien pero con cuidado para que no se baje la mezcla.

Para hacer la masa con la thermomix, separar las claras de las yemas y batirlas con la mariposa hasta que estén montadas. Sacar del vaso y reservar.

Poner en el vaso las yemas de huevo y el azúcar, poner la mariposa en las cuchillas y programar 5 minutos, 37º, vel. 3.

Terminado el tiempo añadir las claras montadas, la harina de almendras y la levadura y mezclar todo durante unos segundos en velocidad 2.

Retirar la mariposa del vaso y ayudar a mezclar la masa con la ayuda de la espátula.

Rellenar las capsulas de papel con esta masa y colocar una cereza (deshuesada) en cada molde.

Hornear durante unos 15 a 20 minutos.

Retirar del horno y dejar enfriar completamente antes de decorar.

Para decorar cubrir la parte superior con la glasa real (clara de huevo mezclada con azúcar glass y unas gotitas de zumo de limón) y dejar secar.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)

Al hacer la glasa procurad que esta no quede muy blanda ya que luego escurrirá del pastelillo, si veis que está muy líquida, solo tenéis que ir añadiendo más azúcar glass hasta obtener una consistencia buena para cubrir.

Teñir el fondant de rojo y de verde y hacer con el fondant rojo las bolitas de forma a imitar las cerezas y con el fondant verde unas tiritas de forma a imitar las ramitas de las cerezas y disponerlas por encima de la glasa ya seca de forma a que parezcan dos cerezas.

Si queréis obtener un aspecto más bonito, podéis rebozar las cerezas hechas de fondant en azucarillo antes de ponerlas encima de la glasa, o entonces, pincelar las cerezas de fondant con unos brillitos comestibles.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)