



Dificultad:  
Media



Porciones:  
20



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	335 Kcal
Proteínas:	4.7 g
Grasa Total:	7.4 g
Colesterol:	50 mg
H. de Carbono:	46.8 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	135 mg

## CUPCAKE RELLENOS CON MANJAR

### Ingredientes

- 1 1/4 Taza de aceite
- 1 1/4 Taza de azúcar granulada
- 3 huevos
- 1 1/4 Taza de leche SVELTY®
- 3 1/4 de harina gramos de harina
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharadita de Ralladura de naranja
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Taza de manjar tradicional NESTLÉ®

### Frosting

- 1 Caja de queso crema (125 gramos)
- 1 Taza de crema vegetal
- 1 Cucharadita de azúcar flor

### Preparación

1 -En un bowl bate el aceite con la azúcar granulada hasta conseguir una mezcla uniforme, luego agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir hasta homogenizar. Vierte la leche y agrega de inmediato la harina junto con el polvos de hornear IMPERIAL®. Agrega la ralladura de naranja con la esencia de vainilla y bate enérgicamente hasta conseguir un batido ligero y bien homogéneo..

2 -Separa la preparación en moldes individuales previamente enmantecados y enharinados o bien con capsulas de papel, hasta la mitad de su capacidad como máximo. Lléalos al congelador durante 10 minutos y luego pasado el tiempo retíralos y coloca sobre cada molde una cucharadita de manjar tradicional NESTLÉ® y cúbrelos nuevamente con el resto de la mezcla hasta 3/4 de su capacidad.

Lléalos al horno pre-calentado a 180°C y hornéalos durante 35 minutos aproximados hasta cocerlos completamente y que la superficie esté dorada. Una vez listos, retíralos del horno y desmóldalos en tibio cuidadosamente para enfriar. Reserva.

3 -Mientras prepara el frosting batiendo el queso crema enérgicamente hasta conseguir una pomada blanda, agrega la azúcar flor con la crema vegetal indicada y gotas de colorante , vuelve a batir hasta homogenizar el color y lleva la preparación a refrigeración durante 20 minutos para que tome mayor textura (mientras se enfrían los cupcake). Una vez lista cubre cada uno de ellos con el frosting de manera decorativa con una boquilla rizada desde el centro hacia afuera formando rosas en cada uno de ellos que puedes combinar preparando dos colores.

4 – Luego en un macetero limpio coloca una esfera de plumavit y acomoda cada cupcake insertados con brochetas para dar mayor estabilidad formando un bouquet.

