



Dificultad:
Media



Porciones:
18



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	210 Kcal
Proteínas:	4.8 g
Grasa Total:	11.8 g
Colesterol:	56 mg
H. de Carbono:	21.1 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	156 mg

CUPCAKES COLORIDOS CON FRUTA

Ingredientes

- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL®
- 1 Taza de margarina derretida
- 1/3 Taza de Sucralosa en polvo
- 2 Huevos
- Ralladura de 1 limón
- 2 Cucharadas de semillas de amapolas
- 1 Tazas de harina
- 1 Taza de avena
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

- 1 Pan de queso crema light de 225 g
- 1 Cucharada de sucralosa en polvo
- 1 Caja de Crema Larga Vida NESTLÉ® de 200 ml refrigerada
- ½ Taza de frambuesas molidas
- Mostacillas de colores

Preparación

1 Para la masa junta en un bowl la Leche Evaporada IDEAL con el resto de los ingredientes del batido. Mezcla hasta juntar bien y conseguir una preparación homogénea. Vierte la preparación en moldes de cupcakes previamente enmantecado y enharinados. Lleva a horno precalentado a 180°C y hornea durante 30 minutos aproximadamente hasta cocer completamente. Una vez listos, desmolda.

2 Para glaseado, bate el queso crema con la Sucralosa hasta conseguir una pomada. Aparte, bate la Crema Larga Vida NESTLÉ a punto chantilly, junta con el queso crema y las frambuesas molidas, bate nuevamente hasta homogeneizar.

3 Una vez frío el cupcake, acomoda el glaseado dentro de

una manga pastelera y cubre la superficie en forma decorativa. Finalmente, decora con mostacillas de colores, frutas frescas o chips de chocolate como más te guste. Recuerda que la porción sugerida es 1 cupcake por persona.

