



CUPCAKE DE ZAPALLO Y NARANJA

Ingredientes

- ¾ Pan de mantequilla (80 g) a temperatura ambiente
- 1 Taza de azúcar granulada
- 2 Huevos
- 1 Pizca de sal
- 3 Cucharadas de mermelada de naranjas
- 1 Cucharada de ralladura de naranjas
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 1 Pizca de canela en polvo
- 1 ½ Taza de zapallo cocido y molido
- 2 ½ Taza de harina
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de crema larga vida NESTLÉ®
- Azúcar rubia para espolvorear



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 201 Kcal |
| Proteínas: | 3.1 g |
| Grasa Total: | 8.0 g |
| Colesterol: | 34.4 mg |
| H. de Carbono: | 29.0 g |
| Fibra Dietética: | 0,73 g |
| Sodio: | 125 mg |

Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una crema homogénea. Agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente, continua con la pizca de sal, mermelada de naranjas, ralladura de naranjas, esencia de vainilla y canela molida. Bate nuevamente hasta conseguir una mezcla integrada.

2.- Luego, agrega el zapallo molido y bate hasta juntar bien, agrega la harina con los polvo de hornear IMPERIAL® y bate suavemente, comienza a agregar poco a poco la crema larga vida NESTLÉ® batiendo de manera constante hasta homogenizar y conseguir un batido ligero.

3.- Vierte la preparación en moldes individuales previamente enmantequillados y enharinados. Espolvorea la superficie un poco de azúcar rubia y llévalos a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 25 a 30 minutos aproximados hasta cocerlos completamente. Una vez listos, retíralos del horno y déjalos enfriar para servirlos cuando gustes.