



Dificultad:  
Media



Porciones:  
16



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	239 Kcal
Proteínas:	2.9 g
Grasa Total:	12.7 g
Colesterol:	37 mg
H. de Carbono:	30.2 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	74 mg

## CUPIDO CUPCAKE

### Ingredientes

- 1 ½ Taza de manjar tradicional NESTLÉ®
- ½ Taza de margarina derretida (80 g)
- 2 Huevos
- 1 Taza de harina (130 g)
- ¼ Taza de leche líquida (50 ml)
- 50 g de chip de chocolate
- 1 Caja pequeña de crema vegetal bien fría 200 ml
- Gotas de colorante vegetal rojo
- 100 g de chocolate blanco
- 16 Palitos de brochetas medianos

### Preparación

1.- Para los cupcakes junta en un bowl todos los ingredientes como manjar NESTLÉ®, margarina, huevos, harina y leche líquida. Bate durante 5 a 6 minutos hasta homogenizar bien todos los ingredientes. Vierte la preparación en molde de cupcakes individuales con cápsulas de papel o enmantequilados y enharinados.

2.- Reparte en la superficie los chips de chocolate de manera decorativa. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 18 a 20 minutos hasta cocerlos completamente. Mientras aprovecha el tiempo y en un bowl mediano bate la crema vegetal fría con gotas de colorante y bate hasta alcanzar un punto firme. Vierte esta preparación en una manga pastelera con boquilla y refrigera.

3.- Una vez que los cupcakes estén listos, déjalos enfriar y decóralos con la crema que ya tienes lista. Para el último paso de la decoración, derrite cuidadosamente el chocolate blanco a baño maria removiendo seguidamente, vierte la preparación a una bolsa firme y pequeña. Toma un palo de brocheta y déjalo sobre una lámina de silicona idealmente, o bien sobre un plástico limpio. Dibuja un corazón de chocolate blanco en su punta y en la parte inferior una punta de flecha, espera a que se seque bien, desprende y acomódalo sobre la crema del cupcake siguiendo la idea de la foto.