



Cupcake de guayaba

Categoría: Postre, Frutas, Dulces

Hornea estos deliciosos cupcakes y sorprende a todos con su sabor frutal.



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 1/2 tazas de Harina
- 1 cda de Polvo para hornear
- pizca de Sal
- 2 cdas de Ralladura de naranja
- 1/2 cdta de Canela en polvo
- 1 taza de Azúcar
- 1/2 taza de Aceite
- 2 Huevos
- 1/2 taza de Leche
- 6 cdas de Ate de Guayaba La Costeña®
- 1 taza de Queso crema
- 12 cdas de Mermelada de fresa La Costeña®



Preparación

1. Mezclar todos los polvos secos siguiendo el orden de la lista. Enseguida agregar el azúcar el aceite el huevo y la leche. Mezclar hasta homogenizar.
2. Cortar el ate de guayaba en cubos pequeños, incorporar a la mezcla anterior.
3. Vaciar en moldes con capacillo individuales hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad total, hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente.
4. Dejar enfriar.
5. Batir el queso crema con la mermelada y decorar cada cupcake con un punto del queso de fresa y un trozo extra de ate de guayaba.