



Cupcakes de nata

Categoría: Postre

Una receta deliciosa inspirada en el Día de Muertos. ¡Sorprende a tu familia con estos Cupcakes de nata y duraznos de La Costeña®!



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de mantequilla sin sal
- 200 g de azúcar
- 2 pzas de huevos
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 200 g de harina
- 1 1/2 cdta de polvo para hornear
- 160 mls de leche
- 2 cdas de nata
- 1 pizca de sal
- 1/2 lata de Duraznos en almíbar La Costeña® drenados
- 25 g de almendra fileteada
- 1 taza de nata montada



Preparación

1. En un tazón batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa, agregar el huevo con la vainilla. Mezclar hasta incorporar.
2. Agregar poco a poco la harina con el polvo para hornear con espátula, finalmente agregar leche, sal y nata. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Cortar los duraznos en almíbar en cuadritos.
4. Vaciar la mezcla de cupcakes sobre un molde para cupcakes con capacillos, colocar al centro un cuadrito de durazno.
5. Hornear a 175°C por 20min. Dejar enfriar.
6. Decorar con nata, durazno en rebanada y almendras fileteadas. Servir.