

Cupcakes de Oreo con magimix

Cupcakes de Oreo con magimix

5 min	5 min 23 min	5 min 23 min 28 min	5 min 23 min 28 min 3/10
5 min 23 min 28 min 3/10 12	5 min 23 min 28 min 3/10 12 12	5 min 23 min 28 min 3/10 12 12	14

5 min 23 min 28 min 3/10 12 12 14

Para los cupcakes :

100g de harina

100g de leche

100g de chocolate negro en trozos para postres

80g de azúcar blanca

80g de mantequilla

12 Oreos

2 huevos

1 cucharada de levadura Para el relleno :

500g de mascarpone

4 cucharadas de azúcar glas

3 Oreos Para la decoración :

12 Oreos

Preparar deliciosos cupcakes con esta receta fácil y rápida en el thermomix TM31, TM5 y TM6 :

Para el cupcake Oreo fácil :

Â»

Precalentar el horno a 200°C.

Â»

Colocar el chocolate en el bol de la thermomix y triturar durante 5 segundos a velocidad 7.

Â»

Agregar la mantequilla y cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a 80°C a velocidad 2.

Â»

Incorporar los huevos y programar durante 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Añadir la harina, la levadura, el azúcar, la leche y mezclar durante 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Colocar los moldes de papel en los moldes para cupcakes o moldes para muffins, luego verter 1 cucharada de masa en el fondo del molde, colocar 1 Oreo en el fondo y finalmente verter masa hasta llenar el molde de papel.

Â»

Hornear durante 20 minutos.

Para el relleno :

Â»

Enjuagar y secar el bol de la thermomix, luego colocar los 3 Oreos en el bol de la thermomix y programar durante 7 segundos a velocidad 6.

Cupcakes de Oreo con magimix

Â»

Insertar el batidor, agregar el mascarpone y programar durante 30 segundos a velocidad 3.5.

Â»

Agregar el azúcar y mezclar durante 30 segundos a velocidad 3.5.

Â»

Cuando los cupcakes estén fríos, verter esta preparación en una manga pastelera.

Para la decoración :

Â»

Colocar un Oreo en cada cupcake y decorar cada cupcake a tu gusto.

Disfrutar de estos deliciosos cupcakes. Deléitate con estos gourmands cupcakes thermomix con un buen café en la hora del té. ;

Mmm !