



Magdalenas

Description

Magdalenas or Cupcakes (English version below)

Ingredientes para 12 magdalenas

- 250 gramos de harina de trigo
- 50 gramos de mantequilla derretida
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 2 huevos
- 150 mililitros de leche
- 100 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación

1. Pre- calentar el horno a 180° C – 350° F o gas marca 4.
2. Mezclar la harina, polvo de hornear, azúcar, mantequilla, huevos y extracto de vainilla.
3. Agregar la leche y batir bien hasta que todos los ingredientes se incorporen.
4. Preparar una bandeja para ponquecitos o magdalenas con papel parafinados y agregar la mezcla en cada uno de ellos.
5. Colocar al horno por unos 10 o 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
6. Sacar la bandeja a una superficie segura y dejar enfriar antes de decorar.
7. Se puede decorar con crema pastelera (Crema de mantequilla) o Pastillaje.

Crema de Mantequilla

Ingredientes

- 125 gramos de mantequilla ablandada
- 250 gramos Azúcar en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla u otros sabores
- Gotas de colorante de comida (opcional)

Preparación

1. En un recipiente colocar la mantequilla a temperatura ambiente y tamizar el azúcar glas encima

2. Agregar el extracto de vainilla y colorante a la crema y mezclar constantemente hasta que la quede suave y consistente.
3. Meter la mezcla en una manga pastelera y adornar las magdalenas haciendo pequeños remolinos o utilizar un cuchillo plano.

Cupcakes (English version)

Ingredients make 12 cupcakes

- 250 grams of flour
- 50 grams of melted butter
- 1 tablespoon baking powder
- 2 eggs
- 150 millilitres of milk
- 100 grams of sugar
- 1 teaspoon vanilla extract

Preparation

1. Pre-heat oven to 180° C – 350° F or gas mark 4.
2. Mix flour, baking powder, sugar, butter, eggs and vanilla extract.
3. Add the milk and beat well until all ingredients are incorporated.
4. Prepare to bake cupcakes with waxed paper and add the mixture into each of them.
5. Place into the oven for 10 to 15 minutes or until lightly browned.
6. Remove the tray to a safe area and allow cooling before decorating.
7. You can decorate with butter cream or frosting.

Butter Cream Mix or Frosting

Ingredients

- 125 grams Softened Butter
- 250 grams Icing Sugar
- 1 teaspoon vanilla extract or other flavours
- Few drops food colouring

Preparation

1. Place the softened butter in a mixing bowl and sift the icing sugar over the top.
2. Add vanilla extract, food colouring and mix all the ingredients together until smooth.
3. Add the mixture to a piping bag and swirl butter cream onto the cupcakes.