

# Cupcakes de Puré de Manzana

## Ingredientes

### Masa

- 1 taza de harina Nicolini Premium
- ½ cucharadita de canela molida
- ¾ taza de jugo de manzana o sidra de manzana
- 1/3 taza de puré de manzana sin endulzar
- 3 u de huevos

### Glaseado

- ½ taza de margarina Sello de Oro
- 1 taza de azúcar rubia
- ¼ taza de leche
- 2 tazas de finita en polvo Umsha

# Cupcakes de Puré de Manzana

## Preparación

1.

Calentar el horno a 175°C / 350°F (160°C / 325°F para moldes oscuros o antiadherentes). Colocar un pirotin en cada uno de los 24 espacios para cupcakes de tamaño regular del molde. En un tazón grande, batir los ingredientes de los cupcakes con batidora eléctrica a velocidad baja por 30 segundos. Luego, aumentar a velocidad media por 2 minutos más. Dividir la masa entre los pirotines de forma equitativa. Hornear de 18 a 23 minutos o, hasta que, al insertar un palillo, éste salga limpio. Dejar enfriar el molde por 10 minutos y luego pasarlos a una rejilla, para dejarlos enfriar por 30 minutos.

2.

En una cacerola de medio litro, derretir la margarina Sello de Oro a fuego medio. Agregar el azúcar y calentar hasta que hierva. Retirarlo del fuego y batirlo con nuestra finita en polvo Umsha usando batidora eléctrica a baja velocidad hasta que quede suave. Si el glaseado se pone muy espeso, puedes agregar ½ cucharadita de leche.

3.

Para cada cupcake, colocar un "teclado y computadora" usando 2 barritas de chocolate. Colocar glaseado en el borde largo del "teclado" y colocar ahí la "pantalla". Agregar una pequeña cantidad de glaseado bajo la computadora para fijarla al cupcake. Los puedes guardar ligeramente tapados.

### 💡 TÍP DE ORO

Para usar estos cupcakes como tarjetas de bienvenida a clases, escribe con una manga pastelera las iniciales de cada invitado en la "pantalla de la computadora", antes de pegar las pantallas a los cupcakes.

