
Cupcakes de navidad al Pedro Ximénez (Recetas de cocina)

19, diciembre



¡Hola! Hoy te vamos a explicar cómo realizar cupcakes de navidad al Pedro Ximénez de una forma rápida y sencilla.

Un postre individual, que puede resultar muy útil para las visitas que recibimos en estas fechas.

Antes de comenzar te dejamos con nuestras últimas recetas, esperamos que te resulten de interés:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre](#)
2. [Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen](#)
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado](#)
5. [Peras al Vino Tinto](#)
6. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
7. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
8. **[Salmorejo Cordobés](#)**
9. [Pollo al Vino Blanco](#)
10. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)

Ingredientes para 5 cupcakes de navidad

1. 62 ml de Pedro Ximénez que bien **puedes utilizar nuestro Pedro Ximénez Campito haciendo [clic aquí](#).**
2. 1 huevo.
3. 60 gr de azúcar.
4. 37 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra que bien **puedes utilizar nuestro AOVE La Aurora haciendo [clic aquí](#).**
5. Media cucharadita de canela en polvo.
6. 37 gr de chocolate negro rallado.

-
7. 75 gr de harina de trigo.
 8. Media cucharadita de levadura química o polvos para hornear.
 9. 2 tercios de cucharadita de cacao en polvo.

Ingredientes para hacer la crema de decoración

1. 125 gr de mantequilla.
2. 160 gr de azúcar glas o azúcar impalpable.
3. Media cucharadita de esencia de vainilla.
4. 3 cucharadas soperas de Pedro Ximénez.

Preparación de los cupcakes

1. Tamizamos la harina, el cacao en polvo, la canela molida y la levadura química. Una vez hecho esto, le añadimos el chocolate negro rallado y ponemos el horno a precalentar a 175º.

2. En otro bol echamos el huevo, añadimos el azúcar, el aceite de oliva virgen extra y el Pedro Ximénez y lo mezclamos bien hasta que quede homogéneo.

3. A continuación, añadimos a este bol la mezcla que hicimos al principio poco a poco, mezclando bien todo el contenido hasta que quede una pasta homogénea.

4. Cuan tengamos la mezcla lista, preparamos 5 cápsulas de cupcakes, si podemos conseguir una bandeja especial para cupcakes, mucho más cómodo, si no es así, pues en la bandeja normal poniendo dos cápsulas juntas para que no se abran, vamos rellenando con una cuchara sobera cada cupcake poco a poco sin llegar a llenar del todo la cápsula porque la masa subirá de volumen un poco, fíjate en la siguiente imagen.

5. Justo después, los introducimos en el horno con calor por arriba y por abajo a 175º durante 20 minutos aproximadamente, a continuación, los sacamos del horno. Esperamos 5 minutos para sacarlos de la bandeja y los dejamos enfriar completamente en una rejilla antes de decorarlos.

Preparación de la crema de decoración

1. Tamizamos el azúcar glas en un bol, añadimos la mantequilla, la esencia de vainilla y el Pedro Ximénez.

2. Con la ayuda de una batidora mezclamos todo muy bien hasta que quede una mezcla homogénea y cremosa.

3. Introducimos la crema en una manga pastelera con una boquilla 1 M Wilton y una vez se han enfriado los cupcakes, los adornamos poco a poco, para terminar, le puedes añadir unas uvas pasas por encima.

Un postre sencillo, rápido de hacer y original para estas fechas. Para terminar, **te dejamos con un vídeo en el que Carmen nos explica paso a paso y de forma amena, como elaborar cupcakes al Pedro Ximénez y te animamos a que te suscribas a su canal haciendo [clic aquí](#) para que no te pierdas ninguna de sus publicaciones.** Esperamos que te guste. ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios