Cupcakes navideños de esfera



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	12	Postres	Fácil
50 min.			

Ingredientes

- 5 Sobres grenetina para las esferas (7 g c/u)
- 1 Taza agua para las esferas (fría)
- 12 piezas globos para las esferas
- 1 Taza mantequilla para los cupcakes
- $1 \frac{1}{2}$ Cucharadita esencia de vainilla para los cupcakes
- 2 Piezas Huevo San Juan® para los cupcakes
- ½ Taza yoghurt natural para los cupcakes



- 1 ½ Tazas harina para los cupcakes
- 3/4 Taza de azúcar glass para los cupcakes
- 1 ½ Cucharadita de polvo para hornear para los cupcakes
- 2 Cucharaditas de canela para los cupcakes
- ½ Cucharadita de sal para los cupcakes
- 12 Piezas trufas de chocolate para los cupcakes
- 1 ½ Tazas mantequilla para el betún
- 190 Gramos de queso crema para el betún
- ½ Taza de crema de coco para el betún
- 1/4 Taza de azúcar glass para el betún
- 1 Taza de azúcar glass para el glaseado
- 2 Cucharadas de Claras de Huevo San Juan® para el glaseado
- c/n Colorante vegetal para decorar
- c/n Galletas de mantequilla para decorar
- c/n Perlas de azúcar para decorar
- c/n Muñequitos de fondant para decorar

Preparación

- 1 Hidrata la grenetina con el agua fría, calienta 15 seg en el horno de microondas y con ayuda de una cuchara retira la espuma. Infla los globos del tamaño del molde de cupcakes y sumerge los globos en la grenetina, deja secar por 24 horas y reserva.
- 2 Con ayuda de unas tijeras, rompe el globo con mucho cuidado despega la esfera y reserva.
- 3 Precalienta el horno a 170°C.
- 4 En un bowl mezcla con un batidor globo la mantequilla con la esencia de vainilla, las piezas de Huevo San Juan® y el yoghurt hasta integrar.



- 5 Añade la harina, el azúcar glass, el polvo para hornear, la canela y la sal.
- 6 Vierte la mezcla anterior en moldes para cupcakes con capacillos llenando ¾ partes y coloca una trufa en cada uno. Hornea durante 15 minutos o hasta que estén cocidos, retira y enfría.
- 7 Para el betún, bate la mantequilla con el queso crema hasta acremas, añade la crema de Cocoy el azúcar glass, continúa batiendo hasta integrar por completo.
- 8 Para el glaseado, en un bowl mezcla el azúcar glass con las Claras de Huevo San Juan® y el colorante. Reserva.
- 9 Decora las galletas con glaseado verde y blanco y perlas de azúcar. Deja secar y reserva.
- 10 Con ayuda de una duya rizada decora los cupcakes con el betún y coloca las galletas decoradas o los muñequitos de fondant. Cubre con la esfera de grenetina y sirve.

