

MAGDALENAS



¿QUÉ NECESITAMOS?



115g de mantequilla



220g de azúcar



1 cucharadita y
media de levadura



200g de harina



120ml de leche



3 huevos



Vainilla

Utensilios:



bol



horno



tamizador



batidora

PASOS:

1. Preparamos la bandeja para magdalenas con los papelitos. Y precalentamos el horno a 180°



2. Batimos la mantequilla con el azúcar.



3. Añadimos los huevos



4. Agregamos la harina y la levadura con el tamizador y batimos.



5. Añadimos la leche y unas gotitas de vainilla.



6. Repartimos la mezcla en los moldes y horneamos 22-25 minutos.



CREMA DE CUPCAKES

¿QUÉ NECESITAMOS?



250g. de mantequilla



325 gramos de azúcar glas



Batidora



Colorante



Vainilla



Adornos



Manga

PASOS:

1. Tamizamos el azúcar y lo mezclamos con la mantequilla y la vainilla. Y lo batimos a velocidad baja un minuto y después subimos la velocidad otros 5 minutos.



2. Añadimos el colorante.



3. Lo ponemos en la manga y adornamos las magdalenas.

