

# Matcha Cupcakes

## con Glaseado Frutal

holaVeggie

🕒 60 minutos

📊 Media

👶 Kids Friendly

🧼 Fácil Limpieza

Agregamos polvo de matcha a la mezcla de cupcakes, ¡y no solo por el tono verde! Aporta un toque terroso para equilibrar lo dulce del glaseado: es rico en vitamina A, C, E, K y del complejo B, contiene magnesio, zinc, selenio y cromo, tiene una enorme capacidad antioxidante, aporta fibra ayudando a la digestión y posee 137 veces más antioxidantes que el té verde normal. Así que si estas buscando algo rico y que aporte bondad a tu salud, ¡preparate estos cupcakes!

Contiene: Gluten • Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

## Ingredientes en la caja



análogo de huevo

1  
un



matcha

10  
gr



azúcar

150  
gr



frutilla

4  
frutillas



crema de  
almendras  
240  
gr



azúcar  
impalpable  
5  
cda



harina  
leudante  
150  
gr



pirotines  
6  
un

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Esencia de vainilla
- ✓ Aceite neutro (girasol, maíz)

## Utensilios

- ✓ Molde de cupcake
- ✓ Bowl
- ✓ Pirotines

**Nutrición por porción: Calorías 260 kcal, Grasas 12 g, Carbohidratos 32 g, Proteínas 5 g**

Cocinando para  
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

# Matcha Cupcakes

## con Glaseado Frutal



### 1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Leé la receta completa antes de empezar.
- Lavá los **productos frescos**.
- Precalentá el horno a 180°C. Colocá los **pirotines** en un molde para muffins.



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



### 2 – PREPARÁ LA MEZCLA DE CUPCAKE

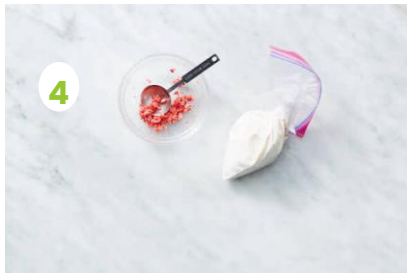
- En un bowl mediano, batí el **análogo de huevo** con 40 (80) ml de agua fría hasta que no haya grumos. Agregá el **azúcar** y  $\frac{1}{4}$  ( $\frac{1}{2}$ ) de taza de aceite neutro y volvé a batir para combinar. Agregá la **harina** y la **matcha**,  $\frac{2}{3}$  (1 y  $\frac{1}{3}$ ) taza\* de agua o leche vegetal, 1 (2) cucharadita de esencia de vainilla, y  $\frac{1}{2}$  (1) cucharadita de sal. Batí hasta que quede suave y no queden restos de harina.

\* La medida que usamos es 1 taza = 250 ml



### 3 – COCINÁ LOS CUPCAKES

- Dividí uniformemente la **mezcla** entre los moldes preparados.
- Horneá en la rejilla central hasta que al insertar un palito en el centro salga limpio, de 18 a 22 minutos. Dejá que los cupcakes se enfríen por completo.



### 4 – PREPARÁ LA CREMA DE FRUTILLA

- Picá finamente las **frutillas**.
- En un bowl mediano, combiná el **queso crema de almendras** con el **azúcar impalpable** (reservá 1 (2) cucharada de azúcar impalpable para decorar), 1 (2) cucharadita de esencia de vainilla y una pizca de sal. Batí hasta que se integren los ingredientes.

- Incorporá **la mitad de las frutillas picadas** y mezclá para combinar.

**TIP:** Podés transferir la crema de frutilla a una manga (o bolsa de plástico y cortar 1  $\frac{1}{2}$  cm de la punta), o podés utilizar una cuchara para rellenar los cupcakes.



### 5 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Una vez que los **cupcakes** estén completamente fríos, usá un cuchillo para cortar un agujero en el centro de cada **cupcake** de 1  $\frac{1}{2}$  centímetro de ancho y de 3 centímetros de profundidad.
- Rellená cada **cupcake** con **crema de frutilla** hasta 3 centímetros por encima del cupcake.
- Cubrí cada **cupcake** con las **frutillas picadas restantes** y el **azúcar impalpable restante** y ¡a comeeeeeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

