

# CUPCAKES DE CHOCOLATE LA RECETA ESPONJOSA MUY FÁCIL Y RIQUEZIMA... VER MÁS

## INGREDIENTES

### **Ingredientes**

#### **Ingredientes para la masa**

- 1 taza de harina de trigo
- 1/2 taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de polvo Royal o levadura química
- 2 cucharadas colmadas de mantequilla sin sal
- 4 1/2 cucharadas de azúcar blanco en polvo
- 1 huevo grande
- 1/4 cucharadita de esencia de flor de naranjo o de vainilla opcional

Harina y mantequilla o pirotines para los moldes.

#### **Ingredientes para el frosting de chocolate**

- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2/3 taza de cacao en polvo
- 1/3 taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de flor de naranjo o de vainilla opcional
- 2 taza de azúcar glass

## MODO DE PREPARO

¿A quién no le encanta un delicioso **cupcake de chocolate esponjoso**? Hoy te traigo una **receta** que te permitirá disfrutar de estos pequeños manjares en la comodidad de tu hogar. Esta receta es muy fácil de seguir y el resultado es simplemente delicioso. Los cupcakes quedan suaves, esponjosos y con un intenso sabor a chocolate que te dejará con ganas de comer más. Ya sea para una ocasión especial o simplemente para darte un capricho dulce, estos **cupcakes de chocolate** son la elección perfecta. ¡Prepárate para disfrutar de una experiencia **culinaria** irresistible!

¿Listo para deleitarte con unos **cupcakes de chocolate irresistibles**? Esta **receta** es la solución perfecta para satisfacer tus antojos dulces de forma rápida y sencilla. No necesitas ser un experto en la cocina para lograr unos cupcakes esponjosos y deliciosos, ¡esta receta te guiará paso a paso! El aroma del chocolate se mezclará con la suavidad de la masa, creando una combinación simplemente deliciosa. Ya sea que los disfrutes en una reunión con amigos, como postre en una cena especial o simplemente como un capricho personal, estos **cupcakes** de **chocolate** te transportarán a un mundo de sabor y dulzura. ¡No esperes más, reúne los ingredientes y comencemos a hornear!

*¿Te gustaría participar en un grupo de cocina de los amigos de*

esta página? Te invito a mi grupo de <strong><a

href="https://www.facebook.com/groups/186803088346827/?fref=ts"><span style="color: #ff0000;">AMIGOS DE RECETA SOBERANA EN FACEBOOK</span></a></strong>. Donde podrás hablar de todas estas recetas y muchas más.<u>?</u></i>

<strong>Preparación:</strong>

Para comenzar, hay que precalentar el horno, a 180 grados centígrados.

Luego, hay que mezclar el azúcar con la mantequilla. Puedes hacerlo en un bol, con un batidor manual, de la manera más tradicional, o hacerte la vida más fácil con una batidora eléctrica o un robot de cocina.

Una vez que hayas obtenido una mezcla homogénea, incorpora el contenido del huevo. Bate hasta que quede totalmente integrado.

Agrega la esencia de vainilla o flor de naranjo (si has decidido usarla), al igual que una parte de la harina. Mezcla hasta integrar totalmente este último ingrediente, y asegúrate de que no queden grumos.

Añade más harina, con el polvo Royal, y repite hasta obtener una mezcla homogénea. Continúa hasta que se acabe la harina y procede de la misma manera con el cacao en polvo, hasta integrarlo totalmente a la preparación.

Ahora, prueba la mezcla. Si deseas que quede más dulce, puedes agregar un poco más de azúcar (y luego, mezcla bien de nuevo).

Coloca pirotines o capacillos en los moldes de cupcakes que vayan a usar, o puedes simplemente engrasarlos y enharinarlos ligeramente. Si utilizas moldes de silicona, necesitarás menos grasa y harina que en el caso de los moldes tradicionales rígidos. Opcionalmente, también puedes utilizar spray antiadherente o aceite en spray para rociar los moldes por dentro.

Distribuye la masa para cupcakes entre los 10 moldes, y llévalos al horno durante 20 minutos. Si ves que la superficie de los cupcakes ya se ha tornado dorada y parece sólida, antes de que se termine este tiempo, realiza la prueba del palillo o cuchillo. Es decir, hunde un cuchillo o palillo en uno de los cupcakes (de manera discreta, para que no te delate la marca). Si cuando lo saques, está seco y limpio, ya puedes retirar tus cupcakes del horno. Si el cuchillo o palillo sale aún con residuos, deja que los cupcakes se cocinen algunos minutos más.

Cuando se acabe el tiempo de cocción, saca los cupcakes del horno y deja que se enfríen, antes de desmoldarlos.

Preparación del frosting de chocolate

Para comenzar, consigue una olla pequeña antiadherente para derretir la mantequilla a fuego bajo. Este ingrediente solo debe fundirse, pero no debe dorarse y menos oscurecerse. Tampoco hay que dejar que comience a hervir o hacer burbujas.

Cuando la mantequilla esté fundida, comenzaremos a agregar poco a poco el cacao, mientras vamos mezclando con una cuchara o espátula de madera, hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

Retira la mezcla del calor.

Lo ideal es que la leche esté tibia o ligeramente caliente para que se mezcle mejor. Si acabas de sacarla del refrigerador, puedes pasarla 20 segundos por el microondas.

Agrega la leche a la mezcla, al mismo tiempo que el extracto de vainilla o de flor de naranjo (si decides usarlo). Mezcla con un batidor manual hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Luego, agrega una parte del azúcar, y mezcla hasta haberla integrado totalmente. Enseguida, repite hasta terminar de mezclar todo el azúcar.

Espera que el frosting se enfríe un poco, para que tome más consistencia y sea más fácil decorar los cupcakes.

Puedes colocar el frosting en una manga pastelera y luego decorar cada cupcake, o puedes prescindir de la manga y decorar cada cupcake con ayuda de una cuchara y un cuchillo, para un aspecto menos elaborado.

Si lo deseas, puedes decorar con otros ingredientes, como cacahuates, nueces, bolitas de colores, perlas de azúcar, lluvia de chocolate, coco rallado, estrellas de azúcar, pasas, arándanos secos, fresas, crema pastelera, crema chantilly, granos de café o lo que se te ocurra.

#### **CONSEJOS:**

Para manipular más fácilmente la mantequilla, puedes sacarla con media hora de anticipación de refrigerador, antes de comenzar la receta. Así se suavizará naturalmente y podrás medir las cucharadas sin problemas.

Para darle un toque de sabor diferente a tus cupcakes, en lugar de utilizar azúcar blanco, puedes utilizar azúcar mascabado.

También puedes utilizar miel en lugar de azúcar. En ese caso, agrega dos cucharadas y media a la preparación.

Si no tienes cacao en polvo en casa, pero cuentas con chocolate en barra, puedes diluirlo en mantequilla o leche para poder incorporarlo a la preparación.

En la receta de base, te hemos explicado cómo hacer 10 cupcakes de chocolate. Si quieres duplicar o triplicar esta cantidad, tendrás que duplicar o triplicar las cantidades de los ingredientes de la receta. Si haces 30 cupcakes al mismo tiempo, es posible que necesites algunos minutos más de cocción al horno.

Listo!

Muchas Gracias...

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/12085-cupcakes-de-chocolate-la-receta-esponjosa-muy-facil-y-riquisima-ver-mas.html>