

Cupcakes de limón



TIEMPO

2 horas



RENDIMIENTO

18 cupcakes



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 1 caja Harina para Pastel Sabor Vainilla
- ☐ 1 taza Agua
- ☐ 3 Huevos
- ☐ ½ taza Aceite Vegetal
- ☐ 5 ENCOTapas Esencia de Limón ENCO
- ☐ Merengue italiano

PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente, mezcla la harina preparada, agua, aceite, huevos y 4 ENCOTapas de Esencia de Limón ENCO.
2. Bate a velocidad baja hasta integrar todos los ingredientes.
3. Distribuye la mezcla en los capacillos para cupcakes hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad y hornea a 160°C durante 25 minutos.
4. Deja enfriar completamente antes de decorar.
5. Prepara un tazón de Merengue Italiano ENCO siguiendo las instrucciones del Recetario de Merengue y añade 1 ENCOTapa de Esencia de Limón ENCO para darle un toque cítrico.
6. Cubre los cupcakes con el merengue italiano y flamea con un soplete de cocina hasta lograr un dorado uniforme.
7. Decora con una rodaja de limón y sirve.