



Paso a Paso

Cupcakes de Pizza

Descripción: Cupcakes de Pizza, receta para 6 capsulas.

Ingredientes y herramientas: Para los cupcakes:

- 105 gr. Harina de trigo
- 20 ml. de Aceite de Oliva
- 40 ml. de Agua
- 60 gr. de Mantequilla sin Sal
- 60 gr. de Azúcar
- ½ cucharadita de Levadura química (Royal)
- ½ cucharadita de Sal
- ½ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
- ½ cucharadita de Orégano
- ¼ cucharadita de Pimienta
- 1 cucharada de Queso Parmesano
- 1 Huevo

Para la cubierta:

- 120 ml. de Tomate frito
- 120 gr. de Queso Mozzarella
- ½ cucharadita de Sal
- ½ cucharadita de Orégano
- ½ cucharadita Ajo
- ½ cucharadita Azúcar
- ¼ cucharadita de Pimienta

Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos exquisitos cupcakes de Pizza en tan solo 23 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero que debemos hacer es preparar las cápsulas en el molde de los cupcakes.

2



Luego, en un bol colocamos la harina, la sal, el orégano, la pimienta, el bicarbonato de sodio y la levadura. A continuación, removemos todos los ingredientes.

3



Tamizamos la harina conjuntamente con todos los ingredientes que ya le habíamos incorporado.

4



Batimos la mantequilla a velocidad máxima hasta que este lo más cremosa posible.

5



Una vez logremos la consistencia deseada de la mantequilla, agregamos poco a poco la azúcar.

6



Luego, incorporamos el huevo y bajamos la velocidad de la batidora a la más baja.

7



Añadimos un poco de la harina previamente tamizada con los demás ingredientes.

8



A continuación, agregamos el agua, el aceite de oliva y el resto de la harina con los demás ingredientes de manera alternada.

9



Por último, agregamos el queso parmesano.

10



Batimos hasta obtener una mezcla homogénea.

11



Con ayuda de una cuchara de helado llenamos las cápsulas de los cupcakes hasta $\frac{3}{4}$ parte de su capacidad.

12



Luego, llevamos al horno precalentado a 170° C los cupcakes por unos 20 minutos.

13



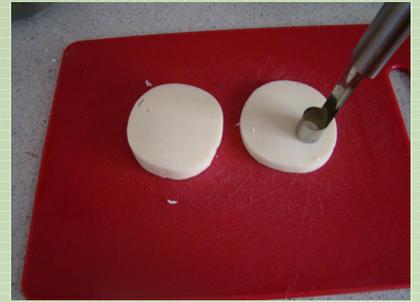
En un bol, colocamos el tomate frito.

14



Añadimos al tomate frito la sal, pimienta, orégano, azúcar y el ajo. Removemos hasta incorporar todo los ingredientes.

15



Con la ayuda de un descorazonador hacemos los dados de mozzarella para luego rellenar los cupcakes.

16



Nos deben de quedar los dados de mozzarella como en la fotografía.

17



Luego, rallamos el resto del queso mozzarella y lo reservamos.

18



Una vez estén listos los cupcakes, los sacamos del horno y con ayuda del descorazonador le hacemos unos pequeños agujeros en el centro.

19



Introducimos los dados de queso en los agujeros que hemos hecho anteriormente.

20



Luego, colocamos un poco de la salsa que hicimos previamente y le colocamos encima un poco de queso mozzarella rayado.

21



Metemos nuevamente los cupcakes al horno por unos 5 minutos.

22



Antes de sacar los cupcakes del horno debemos asegurarnos que están listos con la ayuda de un palillo, si sale limpio es que podemos retirarlos del horno.

23



Colocamos un poco más de queso y esparcimos orégano por encima. Podemos colocar un hoja de albahaca como decoración, ahora ya están listos para comer!!!