

## CUPCAKES (MAGDALENAS) CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO

### 'So Girly'

#### INGREDIENTES PARA 6 CUPCAKES:



- \* 2 huevos
- \* 80g de azucar en polvo
- \* 80g de mantequilla
- \* 1 bolsita de levadura quimica
- \* La mitad de una vaine de vainilla

#### PARA HACER LA CREMA:

- \* 200g de chocolat blanco
- \* 10cl de nata liquida entera

Precalentar el horno al termostato 180°C.

Poner las cajas de papel en un molde de silicona.

Batir con la varillas los huevos y el azucar. Vais a obtener una masa blanca y espumosa.

Deretir la mantequilla, mezclar con la harina y la levadura. Despues, incorporar poco a poco los ingredientes.

Abrir la vaina de vainilla y añadir la pulpa a la masa.

Poner un poco de masa en cada cajas de papel y hornear 15 minutos .Dejar enfriarlos.

Por la crema, deretir el chocolate blanco, cortado en pequeños trozos, al Baño-Maria.

Montar en Chantilli la nata liquida. Al mismo tiempo (hasta que la nata ha subido un poco), añadir el chocolate blanco a la Chantilli (en filete/ en chorrito?). No parar de mezclar con el batidor.

Meter la crema en una mantega de pastaleria y decorar las magdalenas segun vuestra eleccion.

Servir con un cafe y saborear !