

CUPCAKES DE VAINILLA

Tiempo preparación 10 minutos

Tiempo en el horno 20 minutos

Salen 18 cupcakes

Ingredientes:

¼ taza de mantequilla salada ablandada

¼ taza de aceite vegetal

½ taza de azúcar

¾ taza de buttermilk (suero de leche), temperatura ambiente

2 huevos grandes temperatura ambiente

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 ¾ tazas de harina de trigo para todo uso

2 cucharaditas de polvo de hornear

¼ cucharadita de sal



Instrucciones:

Precaliente un horno a 350 F(180 C) y prepara un molde para muffins con moldes para cupcakes.

En un recipiente grande, con una batidora de mano, batir la mantequilla, el aceite vegetal y el azúcar hasta que quede suave y esponjoso.

Agrega el suero de leche, los huevos y el extracto de vainilla y batir hasta que se combinen bien todos los ingredientes.

Agregar la harina, el polvo de hornear y la sal, batir hasta que se combinen, asegúrate de raspar los lados y el fondo del recipiente para que todo se mezcle bien.

Llena cada molde para cupcakes hasta la mitad. Hornea durante 14 a 18 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro del cupcake salga limpio.

Retirar los cupcakes del molde y transferirlos a una rejilla para que se enfríen por completo antes de cubrirlas con tu frosting favorito.

Nota:

Para hacer buttermilk (suero de leche) en 1 taza de leche agregar 1 cucharada de jugo de limón o 1 cucharada de vinagre blanco, dejarlo reposar de 5 a 10 minutos y ya tendrás tu buttermilk listo.