

HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES



LIBRO DE COCINA

**MÁQUINA DE
CUPCAKES**



¡Los mejores **RECUERDOS** comienzan en la **COCINA!**
www.holsteinhousewares.com

INDICE

1. **Cupcakes** de Vainilla
2. **Cupcakes** de Frambuesa y Limón
3. **Cupcakes** de Chocolate
4. **Cupcakes** de Red Velvet
5. **Cupcakes** de Melocotón y Crema
6. **Cupcakes** de Arándano
7. **Cupcakes** de Caramelo
8. **Cupcakes** de Fresa
9. **Cupcakes** de Limón
10. **Cupcakes** de Pizza
11. **Cupcakes** de Corn Dog
12. **Muffins** de Banana



CUPCAKES DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 3/4 taza de azúcar
- 1 1/2 tazas de harina
- Pizca de sal
- 1/2 cucharada de polvo de hornear
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1/2 taza de leche
- 1 huevo
- 2 cucharadas de vainilla

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Mezcle los ingredientes secos, agregue la mantequilla, la leche, el huevo y la vainilla.
2. Mezcle bien juntos.
3. Vierta la mezcla en su máquina.
4. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
5. Sirva con crema de mantequilla glaseada.



CUPCAKES DE FRAMBUESA Y LIMÓN

INGREDIENTES

- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar moreno
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo grande
- 2 1/4 tazas de harina de trigo
- 3/4 cucharada de polvo de hornear
- 1/4 cucharada de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 3/4 taza de crema de leche
- 1 taza de frambuesa

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. En un tazón batir la mantequilla, el azúcar moreno y la ralladura de limón.
2. Añadir la vainilla y el huevo.
3. Poco a poco agregue la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal y la leche. Mezcle hasta que quede suave.
4. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
5. Preparar el glaseado batiendo la crema espesa y 3 cucharadas de azúcar moreno en un tazón pequeño.
6. Luego, triturar sus frambuesas y añadirles a su crema.



CUPCAKES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 taza de harina
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1/3 taza de cacao
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1/3 taza de mantequilla blanda
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1/4 cucharadita de polvo de hornear

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Mezcle sus ingredientes secos y luego añadir los líquidos.
2. Mezclar bien juntos.
3. Vierta la mezcla en su máquina.
4. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
5. Sirva con glaseado de chocolate negro.

CUPCAKES DE RED VELVET



INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1 huevo
- 1/2 taza de suero de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de colorante de alimentos rojo
- 1/2 taza de café
- 1/2 cucharadita de vinagre blanco destilado

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, el cacao en polvo y la sal.
2. Combine el azúcar y el aceite vegetal, luego mezcle los huevos, el suero de leche, la vainilla y el colorante rojo para alimentos.
3. Agregue el café y el vinagre.
4. Vierta en su máquina.
5. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
6. Sirva con glaseado de chocolate.



CUPCAKES DE MELOCOTÓN Y CREMA

INGREDIENTES

- 1 durazno, pelado y en rodajas
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1/2 taza de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 1/3 cucharadita de vainilla
- 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 cucharadas de crema

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. En un tazón, mezcle el jugo de limón y melocotón hasta hacerlos puré.
2. Batir la mantequilla y el azúcar.
3. Añada los huevos y vainilla.
4. Poco a poco, agregue los ingredientes secos y mezcle hasta que quede suave.
5. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
6. Sirva con su glaseado favorito.



CUPCAKES DE ARANDANOS

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
- 5 cucharaditas de mantequilla
- 2/3 de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- 1/3 taza de suero
- 3/4 taza de arándanos

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Mezcle sus ingredientes secos en un tazón grande.
2. A continuación, vierta el resto los arándanos.
3. Mezcle hasta que quede suave.
4. Luego, incluya los arándanos.
5. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
6. Cubrir con crema y arándanos frescos.



CUPCAKES DE CAMELO

INGREDIENTES

- 2 tazas de jarabe de caramelo
- 1/2 cucharaditas de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutes

1. Batir la mantequilla y el azúcar juntos. Añadir los huevos y 1 taza de jarabe de caramelo.
2. Mezcle los ingredientes secos y añadir a la mezcla de huevo.
3. Vierta en su máquina.
4. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
5. Servir con glaseado de crema de mantequilla y jarabe de caramelo.



CUPCAKES DE FRESA

INGREDIENTES

- 1/2 barra de mantequilla (derretida, no caliente)
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- 1/2 taza de azúcar
- 1/4 taza de jarabe de fresa
- 1 taza de leche
- Fresas frescas en trozos

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Mezcle todos los ingredientes líquidos en un tazón grande.
2. Añadir el azúcar, harina y por último las fresas a la mezcla líquida.
3. Vierta la mezcla en su máquina.
4. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
5. Sirva con crema batida y fresas.



CUPCAKES DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 1/2 de mantequilla derretida
- 2 tazas de azúcar
- 3 huevos
- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 1 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de jugo de limón

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Mezclar todos los ingredientes en un tazón grande poco a poco.
2. Vierta la mezcla en su máquina.
3. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
4. Sirva con crema batitda de limón.



CUPCAKES DE PIZZA

INGREDIENTES

- Masa de pizza pre-hecha
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de salsa para pizza
- Pepperoni (o ingrediente de su preferencia)

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Corte su masa en círculos de 6 pulgadas.
2. Coloque la masa en su máquina para cupcakes sin calentar.
3. Vierta una cucharada de salsa para pizza en la masa.
4. Cubrir con el queso y el pepperoni.
5. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
6. Dejar enfriar durante 3 minutos antes de sacarlo de la máquina.



CUPCAKES DE CORN DOG

INGREDIENTES

- Mezcla de pan de maíz de caja
- 2 huevos
- 1/4 taza de leche
- 3 perritos calientes precocidos

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. Siga las instrucciones para preparar la receta de pan de maíz.
2. Cortar las salchichas en tres partes.
3. Con la máquina fría, coloque las salchichas en el centro de las cavidades de los cupcakes.
4. Vierta la mezcla de pan de maíz hecha alrededor de cada perro caliente (mantener en posición vertical y centrada).
5. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.



MUFFINS DE BANANA

INGREDIENTES

- 1 taza de harina
- 2 bananas hechas puré
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1/4 taza de aceite
- 3/4 taza de azúcar
- 1/3 de mantequilla

PREPARACIÓN



7 - 10 Minutos

1. En un tazón pequeño, triture la banana.
2. En un tazón mediano, mezcle todos los ingredientes con la banana.
3. Sigue los pasos para hacer cupcakes.
4. Hornear durante 7-10 minutos o hasta que esté completamente cocido.



¡Los mejores **RECUERDOS** comienzan en la **COCINA!**
www.holsteinhousewares.com

© 2021 Holstein Housewares. Todos los derechos reservados.