

Y mi receta de hoy es...



## Cupcake de chocolate blanco y fresas con crema de queso:

### Ingredientes

#### PARA EL CUPCAKE:

3 cucharadas soperas de Nesquik Fresa  
135g de mantequilla a temperatura ambiente  
150g de azúcar  
3 huevos medianos  
150g de harina  
1 pellizco de sal  
2 cucharadita de levadura  
3 cucharadas soperas de leche

#### COBERTURA PARA DECORAR:

200 g chocolate blanco (yo usé Nestlé)  
200 g de queso philadelfia  
Fresas del tiempo

### Elaboración

En primer lugar precalentaremos el horno a 160°.

Después en un bol mezclamos la harina, la levadura y sal y tamizar.

En un vaso mezclaremos el Nesquik Fresa con la leche y reservamos para utilizar después. En el vaso de la Thermomix, batiremos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta que quede una crema blanquecina. Utilizaremos la mariposa y a velocidad 3, temperatura 37 ° y unos 10 minutos. A continuación, cuando hayan finalizado los 10 minutos, le daremos velocidad 3 sin tiempo, e iremos añadiendo los huevos de uno en uno y previamente batidos.

Cuando veamos por el bocal que la mezcla está totalmente integrada, arrojamos por el bocal el vaso de nesquik de fresa con leche. Seguimos batiendo un poquillo más.

Añadir la mezcla de harina, levadura y sal poco a poco y batir a velocidad lenta hasta que esté incorporada. Batir medio minuto a velocidad 5-6

Ahora colocaremos las cápsulas en la bandeja de hornear y las rellenamos hasta 3/4 partes. Coceremos entre 20 y 22 minutos sin perder de vista nuestro horno ;) Retirar del horno y dejar 5 minutos reposar en la bandeja.

Después pasarlas a una rejilla y dejar enfriar totalmente. Fundimos el chocolate al microondas o baño maría y dejar enfriar. Batimos el mascarpone o philadelfia, a elegir el que más nos guste. Cuando el chocolate esté atemperado, mezclamos y batimos con la mariposa, o bien a mano hasta conseguir una crema homogénea. Decoramos nuestros copetes y metemos en la nevera un poquito para que coja consistencia y cuando le vayamos a poner la fresa, no se resbale.

