



CUPCAKES CON GLASEADO DE QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 230 g de margarina La Villita
 - 200 g de azúcar glas
 - 4 huevos
 - 2 cucharaditas de extracto de vainilla
 - 200 g de harina de trigo
 - 10 gr de levadura en polvo
 - Una pizca de sal
- Para el glaseado**
- 100 g de azúcar glas
 - 200 g de queso crema
 - 1 cucharada de zumo de limón

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les traigo un nuevo postre, fácil y muy rico, con todo el sabor de La Villita.<o:p></o:p>

Precalentamos el horno a 180 °C. Batimos la margarina con el azúcar, añadimos los huevos, uno a uno, y el extracto de vainilla. Ya integrados todos los ingredientes, agregamos la harina tamizada, la levadura y sal. Removemos bien. <o:p></o:p>

Distribuimos la masa en el molde y horneamos por 20 minutos. En tanto, preparamos el glaseado y para ello mezclamos el queso crema y el azúcar en un tazón, para después agregar el zumo de limón. <o:p></o:p>

Cuando los cupcakes estén fríos, los decoramos al gusto con el glaseado.<o:p></o:p>

Amigas, si tienen algún evento especial y pondrán una mesa de dulces, estos cupcakes serán perfectos, sólo agreguen alguna decoración linda, como chispas de colores, y lucirán perfectos. No duden en prepararlos.<o:p></o:p>

[f](#) LaVillitaMX [t](#) @LaVillita