



## CUPCAKES DE CALABAZA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 200 gramos de harina cernida?
  - 190 gramos de Margarina sin sal La Villita?
  - 200 gramos de azúcar?
  - 2 huevos
  - ?1 cucharadita de polvo para hornear?
  - 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
  - ?1/2 cucharadita de sal?
  - 1 cucharadita de canela en polvo?
  - 1/2 cucharadita de jengibre molido?
  - 1/4 de cucharadita de clavo?
  - 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
  - ?3/4 de taza de puré de calabaza
  - Leche
- Para el betún**
- 150 de queso doble crema La Villita
  - 50 gramos de Margarina sin sal La Villita
  - 200 gramos de azúcar glass
  - 1 cucharada de vainilla?

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar una receta con el sabor del otoño, es decir, con calabaza. Los cupcakes tienen un sabor dulce que no empalaga, pero que seguro hará que comas más de uno.

Vamos a comenzar cremando la Margarina sin sal La Villita con el azúcar hasta que cambie de color. Después agregamos los huevos y poco a poco añadimos el resto de los ingredientes sólidos y un chorrito de leche.

Ahora vamos a darle el sabor; agregamos el puré de calabaza y batimos; pasamos al molde y horneamos a 180°C por 35 minutos.

Mientras esperamos, vamos a hacer el betún. Tomamos el queso doble crema La Villita y batimos con la Margarina sin sal La Villita. Agregamos el azúcar poco a poco y la vainilla. Metemos a una duya y decoramos los cupcakes.

¡A disfrutar!