



## CUPCAKES DE FRESA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 300 g de fresas frescas
- 150 ml de leche entera
- 3 huevos
- 250 g de harina de trigo
- 80 g de margarina sin sal La Villita
- 120 g de azúcar glass

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, deleiten a los pequeños de la casa con este delicioso postre.

Mezclamos en un recipiente la harina de trigo y los huevos, añadimos la leche y la margarina.

Lavamos las fresas, les retiramos el tallo y las cortamos en trozos pequeños. Ya listas, las agregamos a la masa que ya tenemos y adicionamos el azúcar glass.

Llevamos la masa a los moldes y precalentamos el horno a 160 °C. Dejamos cocinar durante unos 20 minutos aproximadamente y retiramos del horno.

Amiga, estos cupcakes son deliciosos tal como quedan pero tú puedes ponerle tu toque especial con una mermelada encima o algún betún.