

Cupcakes de calabaza con queso manchego D.O. Las Terceras

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 250 gr de azúcar
- 220 gr de harina
- 250 gr de calabaza
- 125 ml de leche
- 1 cucharada de levadura química
- 1 cucharada de vainilla
- 1 pizca de jengibre
- 1 pizca de canela
- 50gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras rayado fino

MASA

Precalentar el horno a 180°.

Asar la calabaza en el horno, triturar y enfriar. Mezclar la leche con la vainilla, añadir el azúcar y la calabaza triturada y batir hasta que se forme una masa. Ir añadiendo los huevos de uno en uno sin dejar de batir hasta conseguir una masa homogénea.

En un bol tamizar la harina, la levadura, el jengibre y la canela en polvo e incorporar a la masa anterior. Posteriormente, añadir el queso manchego semicurado D.O. Las Terceras y mezclar con una espátula.

A continuación, repartir la masa en los moldes para cupcakes ocupando unas $\frac{3}{4}$ partes de los mismos y se hornean durante 20 o 25 minutos hasta que la masa suba y quede consistente. Dejar enfriar los cupcakes.

PARA LA COBERTURA DE CHOCOLATE

- 200gr de chocolate para postres
- 100ml de nata
- 50gr de mantequilla

Derretir la nata con el chocolate al baño maría. Retirar el cazo del fuego y añadir la mantequilla.



DECORACIÓN

Se cubren los cupcakes con chocolate de cobertura formando las caras. Los sombreros se hacen con queso cubierto de cupcakes.

Los que no lleven sombrero se decoran con clavo en especias.

