



Cerebros de party





INGREDIENTES

Cupcakes

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g
Belcochips	300 g

Relleno cerebral

Fruitfil Frutos del Bosque	500 g
Gelatina	16 g

Decoración

Ambiente	1 l
Colorante rosado	c/n



PREPARACIÓN

Cupcakes

- Mezclar junto al resto de los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media
- Agregar **Belcochips**
- Dividir la mezcla en moldes de cupcakes
- Hornear a 155 °C durante 16 minutos aproximadamente
- Desmoldar y dejar enfriar.

Relleno cerebral

- Derretir la gelatina y agregarle al **Fruitfil Frutos del Bosque** tibio
- Agregar la mezcla a moldes de semiesfera y congelar

Decoración

- Batir el **Ambiente** a velocidad media junto con el colorante rosado al gusto
- Desmoldar los rellenos de **Fruitfil Frutos del Bosque** y poner encima del cupcake
- Decorar con una boquilla lisa los cupcakes dándole la forma de los cerebros

