

# CUPCAKES DE VAINILLA I XOCOLATA

## INGREDIENTS

### <MASSA>

- 200g de sucre.
- 110g de mantega o margarina.
- 2 ous.
- 200g de farina.
- 1 cullerada i 3/4 de rent.
- 2 cullerades de vainilla.
- 125ml de llet.
- 2 cullerades de cacau en pols.

### <GLASSEJAT>

- 100g de mantega.
- 200g de sucre glass.
- 2 cullerades de llet.
- Unes gotes de vainilla.

## PREPARACIÓ

1. Batre la mantega i el sucre fins que quede cremós.
2. Agregar els ous d'un en un, després la vainilla.
3. Mesclar la farina i el rent, després afegir a la mescla en 2 parts.
4. Repetir el procés amb la llet.
5. Mesclar el cacau amb aigua fins formar una pasta, després afegir a la meitat de la massa.
6. Emplenar 3/4 de cada motle.
7. Posar al forn a 180°C entre 20 i 25 minuts.  
DEIXAR EN REPÒS ABANS DE DECORAR!!!

## ELABORACIÓ DEL GLASSEJAT

1. Fondre la mantega i batre uns minuts.
2. Afegir el sucre glass i mesclar.
3. Agregar la llet i la vainilla, i mesclar fins que quede una mescla homogènia. Es pot afegir colorant.

Per aplicar la crema es pot utilitzar una mànega pastissera o una bosseta amb una punta tallada.

**Espere que proveu la recepta i que tingueu un bon dia.**