

Cupcake de Oreo

- **Ingredientes:**

- 2 huevos
- 140gr de azúcar
- 115gr de azúcar
- 120gr de mantequilla
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharada de levadura - 1 cucharada de extracto de vainilla
- 70ml de leche
- 6 cucharadas de oreo trituradas
- Galletas Oreo

- **Preparación:**

En un bol, mezclamos la leche con el extracto de vainilla. En otro, tamizamos la harina, el cacao y la levadura química, también las oreos ralladas y mezclamos muy bien. Acto seguido, batimos la mantequilla, el azúcar, hasta que quede cremoso y vamos añadiendo también los huevos. Por último, añadimos la mezcla de leche y vainilla y removemos muy bien.

Repartimos esta mezcla, en los moldes hasta la mitad para que suba luego en el horno; y horneamos a 180º durante 30 minutos. A mitad de su tiempo, podemos abrir el horno e introducir una galleta oreo entera para decorar. Y ya tenemos lista nuestra magnífica receta de **Cupcakes de Oreo**.



1. ¿CÓMO SE LLAMA LA RECETA? _____
2. ¿CUÁNTOS INGREDIENTES NECESITO? _____
3. ¿CUÁNTOS GRAMOS DE AZÚCAR NECESITO? _____
4. ¿CUÁNTAS CUCHARADAS DE CACAO EN POLVO NECESITO? _____
5. ¿QUÉ MEZCLO EN UN BOL? _____
6. ¿CUÁNTOS GRAMOS DE MANTEQUILLA NECESITO? _____
7. ESCRIBE TÚ RECETA FAVORITA Y PON LOS INGREDIENTES QUE NECESITAS PARA HACERLO.
