

**CUPCAKES DE PIÑA COLADA**

**INGREDIENTES**

**(PARA 18 CUPCAKES):**

**Para el bizcocho:**

* 100 g de mantequilla sin sal
* 250 g de [harina](http://www.marialunarillos.com/harina-de-reposteria-1-kg.html) tamizada
* 250 g de azúcar blanca
* 2 Huevos L
* 200 ml de [leche de coco](http://www.marialunarillos.com/leche-de-coco-400-ml-natco.html)
* 80 ml de zumo de piña
* 80 ml de ron blanco
* 80 g de coco en polvo
* 1 cdta. de [bicarbonato sódico](http://www.marialunarillos.com/4726-bicarbonato-sodico.html)
* Pizca de sal

Para el frosting:

* 250 g de mantequilla sin sal
* 250 g de [icing sugar](http://www.marialunarillos.com/icing-sugar-maria-lunarillos-1-kg.html)
* 1 cdta. de [pasta de coco](http://www.marialunarillos.com/2346-pasta-de-coco-home-chef.html)
* 1/4 cucharadita de [extracto de piña](http://www.marialunarillos.com/410-aroma-concentrado-de-pina.html)

Para la decoración:

* Piña deshidratada
* Cerezas en almíbar

**ELABORACIÓN:**

* Empezamos haciendo los bizcochos. Para ello agregamos a la harina una cucharadita de [bicarbonato de sodio](http://www.marialunarillos.com/4726-bicarbonato-sodico.html) y la pizca de sal, removemos y reservamos.
* Por otro lado en la batidora ponemos la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar, y batimos a velocidad media durante cinco minutos. Cuando ambos ingredientes estén bien mezclado, añadimos el primer huevo, dejamos que se mezcle bien y agregamos el siguiente.
* Cuando tengamos una mezcla homogénea, bajamos la velocidad de nuestra batidora y añadimos los ingredientes secos, poco a poco, a cucharadas; intercalándolos con la leche de coco para favorecer el mezclado de la masa.
* Una vez tengamos la masa lista agregamos el coco en polvo, el zumo de piña y el ron blanco. Mezclamos a velocidad muy baja.
* Repartimos la masa en las [cápsulas](http://www.marialunarillos.com/3791-capsulas-barrocas-azul-huevo-sk-36.html) y horneamos a 165 ºC durante 20 minutos. Sacamos del horno y dejamos reposar durante cinco minutos dentro de la [bandeja](http://www.marialunarillos.com/867-bandeja-molde-magdalenas-cupcakes-wilton.html) de hornear. Pasado este tiempo los [pincelamos](http://www.marialunarillos.com/pincel-peque-o-flexible-de-silicona-purpura.html) con el almíbar. Retiramos de la bandeja y colocamos sobre una [rejilla](http://www.marialunarillos.com/531-rejilla-antiadherente-3-niveles.html) nuestros cupcakes hasta que se enfríen por completo.
* Para hacer el frosting ponemos en la batidora la mantequilla y el [icing sugar](http://www.marialunarillos.com/icing-sugar-maria-lunarillos-1-kg.html). Batimos hasta obtener una consistencia suave y ligera. Para darle sabor añadiremos una cucharadita de [pasta de coco](http://www.marialunarillos.com/2346-pasta-de-coco-home-chef.html) y 1/4 de cucharadita de [aroma concentrado de piña](http://www.marialunarillos.com/410-aroma-concentrado-de-pina.html). Batimos de nuevo hasta mezclar bien todos los ingredientes.
* Decoramos los cupcakes con la [boquilla 2D de Wilton](http://www.marialunarillos.com/33-boquilla-wilton-n-2d.html), una guinda roja y trocitos de piña deshidratada.