Magdalena o Cupcakes de Ñaco y Manzana con dulce de Ciruela

Cora Marcela Nuñez y Robinson Tejerina Manzano Amargo Norte Neuquino





Ingredientes:

- ❖ Ñaco 100gr
- * Azúcar 140hr
- ❖ 1Huevo
- ❖ Manteca 40 gr
- Polvo de hornear 3cdtas
- ❖ Esencia de vainilla 1 cda
- ❖ Sal 1 cdta
- Manzanas 5 chicas
- ❖ Leche 70 cc



Preparación:

En bowl colocamos el Ñaco





El Azúcar

Polvo de Hornear





Sal

Manteca





Mezclamos

Pelamos las manzanas y las rallamos sobre la mescla anterior







Agregamos la esencia de vainilla

El Huevo





La Leche

Y mezclamos todo junto





Llenamos los moldes (pirotines), hasta la mitad

Y llevamos al horno precalentado (medio) 20minutos





Ya cocinados, dejar enfriar en heladera por 10 minutos

Preparamos una crema Chantilly, con agua de menta, y colocamos sobre el cupcakes







Decoramos a gusto y servimos

- Los ingredientes regionales y de la zona que utilizados en la receta, son el **ÑACO**, que es una harina tostada muy utiliza en el Norte Neuquino.
- Manzana, ya que es una fruta muy producida en toda la provincia. Y en el Norte Neuquino, se consigue en cualquier casa de familia.
- Un dulce de ciruelas amarillas casero, cosechadas y producido en nuestra localidad de Manzano Amargo. Sobre el merengue para decorar.

MUCHAS GRACIAS