



CUPCAKE MAKER

MAQUINA PARA CUPCAKES

THIS MANUAL IS FOR USE WITH ALL
ITEMS WITH THE MODEL NUMBER:
MODEL HF-09025W-U

ESTE MANUAL DE USUARIO APLICA
PARA TODOS LOS PRODUCTOS CON
EL NÚMERO DE MODELO:
MODELO: HF-09025W



READ THIS MANUAL BEFORE USING THE PRODUCT AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE
LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL ARTEFACTO Y GUÁRDELO PARA REFERENCIA

IMPORTANT SAFEGUARDS

*WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES,
BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD
ALWAYS BE FOLLOWED TO
PREVENT THE RISK OF FIRE, ELECTRIC
SHOCK, BURNS, OR OTHER INJURIES OR
DAMAGES.*

1. Read all instructions before using this product.
2. Always unplug the product from the electrical outlet before relocating, servicing, or cleaning it.
3. Keep hands and utensils out of the product when using. Do not touch hot surfaces. Use an oven mitt and handles or knobs. CAUTION: Surface becomes hot during use.
4. Do NOT plug/unplug the product into/from the electrical outlet with your hands wet.
5. Do NOT operate the product if the power cord is cut, damaged, or if the wires are exposed.
6. Keep the power cord and product AWAY from heated surfaces, including stovetops, burners or heated ovens.
7. Do NOT immerse in or expose the base, power cord, or plug to water or any other liquids. NEVER use this product near water or wet surfaces.
8. To disconnect the product from an electrical outlet, pull directly on the plug; do NOT pull on the power cord.
9. Do NOT put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.
10. Do NOT operate the product if it malfunctions, or if it is dropped or damaged.
11. This product has NO user-serviceable parts. Do NOT attempt to examine or repair this product yourself. ONLY qualified and approved service personnel should perform servicing.
12. This product is intended for HOUSEHOLD and INTERIOR USE ONLY and cannot be used for any other purpose. This item is NOT a toy.
13. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is NOT intended to be used by children and strict supervision is necessary when used near children.
14. Do NOT leave the product unattended while it is in use.
15. Do NOT use any attachments or accessories that are not recommended or sold and approved by the manufacturer for this product.
16. Always operate the product on a dry, flat, stable, heat-resistant surface to avoid accidents.
17. Do NOT move the product while it is in use. Always let it cool before moving.
18. Do NOT let cord hang over the edge of a table or counter.
19. Use an oven mitt when opening and closing the lid when in use for safety.

WARNING: During the first few minutes of initial use, you may notice a little smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few times.

SAVE THESE INSTRUCTIONS! ADDITIONAL SAFEGUARDS

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

• EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and 2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally by

children or the user.

• POLARIZED PLUG

This product has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

HOW TO OPERATE

BEFORE FIRST USE:

Unpack the product and all parts. Remove all packaging materials, including any stickers or labels.

Read these instructions carefully.

Clean the interior surface of the product with a damp cloth. Wipe dry with a soft cloth immediately. Do not use abrasive materials. Wipe down the exterior with a soft dry cloth.

NEVER IMMERSE PRODUCT OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Position the product on a stable, dry, level, heat-resistant surface near an electrical outlet.

Unroll the electrical cord.

Operate this product on a separate outlet and circuit from other appliances to avoid overloading the circuit.

CAUTION: The surfaces of the appliance get hot. To avoid accidental burns, scalping or steam being released while cooking, always open and close the lid by using an oven mitt.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

USING THE PRODUCT:

1. This product is intended ONLY for household use of baking cupcakes.
2. Premake the mixture following the recipe instructions and set aside until ready to bake.
3. Release the lid latch and lift the lid to the open position.
4. Coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick cooking oil spray. Wipe off any excess oil. It is recommended to periodically do this after use to maintain the quality of the non-stick coating.
5. Check and confirm the voltage of the product is the same as the outlets. Then, plug electrical cord into the outlet carefully on a separate outlet from other appliances to prevent the circuit from being overloaded.
6. The red indicator light will turn on as soon as you connect the appliance. The green indicator light will turn on when the appliance reaches the maximum operating temperature. The appliance is ready to cook as soon as the green light turns on. Note: the green indicator light will fluctuate during its use.
7. Carefully open the top lid using an oven mitt to avoid burning by touching the hot surface.

8. Pour the mixture into the non-stick coated cupcake shaped cavities, making sure it does not overflow on to the flat plate surface
9. Close the lid and let cook for approximately 6-9 minutes, until fully cooked.
10. After the cupcakes are ready, let them cool and carefully remove them by using an oven mitt and a heat resistant wood or plastic spatula. Do NOT use metal utensils because they will scratch and damage the surface.
11. If cooking more than one batch in a session, after removing the first batch, using an oven mitt close the lid to maintain heat and then place the next batch when ready. Note: Cooking time may vary between batches.
12. As soon as you are finished cooking, unplug the product and allow it to cool.

CLEANING

Proper maintenance will ensure years of service of your product. Clean the product after every use following these steps. This product contains no user serviceable parts and requires little maintenance.

WARNING: Unplug the product and allow cooling before cleaning. Clean the interior and exterior surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft cloth. Do not use abrasive or metallic materials.

1. To remove batter baked on to the cooking surface, pour a small amount

of cooking oil on to the hardened batter. After 5 minutes, carefully wipe with a paper towel or dry cloth.

CAUTION:

DO NOT IMMERSE THE PRODUCT, THE POWER CORD OR PLUG INTO WATER OR ANY LIQUIDS.

STORAGE

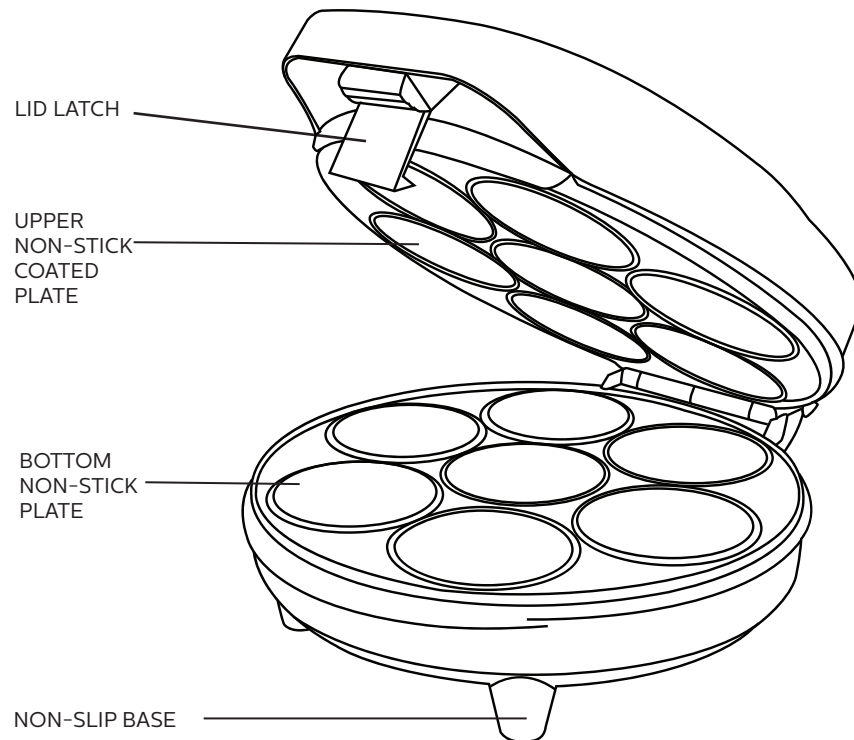
1. After following the steps of cleaning and maintenance, collect the power cord and place in the cord storage.
2. Store the appliance in a dry and clean place.

SPECIFICATIONS

Before using the appliance, verify that the domestic supply voltage matches that indicated on the appliance.

120V~	60Hz	760W
-------	------	------

PARTS



STEPS TO MAKE CUPCAKES



Coat with cooking oil spray. Pour in the mixture. Do not overfill.



Close the lid and bake.



Let cool, serve and enjoy!

TIPS

- Place the cupcakes on a wire rack to cool down for a few minutes. Do not pile them on top of one another after cooking, otherwise they will soften.
- Do not overfill with batter because it will spill over.
- Make sure the mixture is thick and not runny (watery). Follow the instructions of the recipe carefully.
- The cupcake maker is also great for preparing muffins.
- Always coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick cooking oil spray. Wipe off any excess oil. It is recommended to periodically do this after use to maintain the quality of the non-stick coating.
- Do not use left over cupcake mix. The results are better when you cook cupcakes right after you have made the mix.
- Let the cupcakes cool for a few minutes and then enjoy them fresh and warm.
- You can use cupcake oven-proof paper holders if desired.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Holstein's
Recipe Book

Vanilla cupcakes

Red Velvet cupcakes

Raspberry filled cupcake

Chocolate cupcake

Guava cream cheese cupcakes

Blueberry cupcake

Corn muffin

Dulce de leche cupcake

Vanilla Cupcakes

Ingredients:

- 3/4 softened butter
- 2 cups powdered sugar
- 3 large eggs
- 2/3 cup all purpose flour
- 1 tablespoon vanilla extract

Steps:

- Mix all of your dry ingredients together in a large bowl. Then, slowly add your wet ingredients to the mix.
- Follow the steps to make cupcakes.
- Serve with white chocolate frosting.
- Enjoy!

Note: All recipes make various batches



Raspberry Filled Cupcakes



Ingredients:

- 1/2 cup granulated sugar
- 6 tbs butter
- 4 eggs
- 1/2 cup all purpose flour
- Pinch of salt
- 1 cup melted chocolate
- 1 cup cocoa powder
- 1 cup raspberries

Steps:

- Beat the butter and sugar together in a large bowl. Add eggs in slowly until light and fluffy then added in the chocolate.
- Follow the steps to make cupcakes. Hint: don't fill them all the way
- Drop one or two raspberries into each cupcake
- Serve with white a scoop of vanilla ice cream
- Enjoy!

Note: All recipes make various batches

Chocolate Cupcakes



Ingredients:

- 1 1/2 cups flour
- 1 cup sugar
- 1/4 cup cocoa
- 2 beaten eggs
- 1/3 cup softened butter
- 1/2 cup water
- 1 3/4 tsp salt
- 1 3/4 tsp baking powder
- 1 1/2 tsp vanilla

Steps:

- Mix all of your dry ingredients together in a large bowl. Then, slowly add your wet ingredients to the mix.
- Follow the steps to make cupcakes.
- Serve with dark chocolate frosting and shaved dark chocolate on top.
- Serve and enjoy!

Note: All recipes make various batches

Red Velvet Cupcakes

Ingredients:

- 2 cups flour
- 1 tsp baking soda
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp salt
- 2 tbs of cocoa powder
- 2 cups sugar
- 1 cup vegetable oil
- 3 eggs
- 1 cup buttermilk
- 2 tsp vanilla extract
- 1 oz red food coloring
- 1 tsp white distilled vinegar
- 1/2 cup hot coffee

Steps:

- In a medium bowl whisk together flour, baking soda, cocoa powder, and salt
- In a large bowl combine sugar and vegetable oil
- Mix in eggs, buttermilk, vanilla, and red food coloring
- Stir in coffee and white vinegar
- Mix wet and dry ingredients together
- Follow steps to make cupcakes
- Serve and enjoy!

Note: All recipes make various batches



Guava cream cheese Cupcakes

Ingredients:

- 1 1/2 cup flour
- 1 1/2 tsp baking powder
- 1 tsp salt
- 1/2 cup milk
- 1 tsp vanilla extract
- 1 cup softened unsalted butter
- 3/4 cup sugar
- 2 eggs
- 14 oz cream cheese
- 1 cup confectioners sugar
- 8oz guava paste

Steps:

- Mix together your dry ingredients
- Add in your eggs, 1/2 cup butter and milk
- Slice your guava paste
- Follow the steps to make cupcakes, and place a slice of guava on each cupcake
- In a separate bowl mix together your cream cheese, and confectioners' sugar
- Spread the cream cheese mix over your cupcakes
- Serve and enjoy!

Note: All recipes make various batches

Blueberry Cupcakes

Ingredients:

- 1 egg
- 1/4 cup oil
- 1/2 cup milk
- 1 1/2 cups flour
- 1/2 cup sugar
- 2 tsp baking powder
- 1/2 tsp salt
- 1 cup blueberries

Steps:

- Beat eggs oil and milk together
- In a separate bowl mix together dry ingredients
- Pour in liquid mixture
- Fold in the blueberries
- Follow the steps to make cupcakes
- Serve and enjoy!

Note: All recipes make various batches



Dulce de leche Cupcakes

Ingredients:

- 1/4 cup butter softened
- 2/3 cup brown sugar
- 2 eggs
- 1/3 cup milk
- 1 cup flour
- 1 tsp baking soda
- 1/4 tsp salt
- 1/2 cup melted caramel

Frosting:

- 1/3 cup brown sugar
- 2 tbs heavy cream
- 2 tbs butter
- 1/3 cup confectioners' sugar

Steps:

- Mix together your dry ingredients
- Mix in your eggs, milk, caramel and butter
- Follow the steps to make cupcakes
- In a separate bowl beat together your brown sugar, heavy cream, butter and confectioners sugar
- Spread over cupcakes and enjoy!

Note: All recipes make various batches



Corn Muffin

Ingredients:

- 1 cup flour
- 1 cup yellow cornmeal
- 2/3 cup sugar
- 1 tsp salt
- 3 1/2 tsp baking powder
- 1 egg
- 1 cup milk
- 1/3 cup vegetable oil
- 1 cup sweet corn

Steps:

- Mix together your dry ingredients
- Mix in the remainder of the ingredients leaving the corn for last
- Fold in the sweet corn
- Follow the steps to make cupcakes
- Serve and enjoy!

Note: All recipes make various batches



IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

AL USAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBEN TOMARSE PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO, CHOQUE ELÉCTRICO, QUEMADURAS U OTRAS LESIONES O DAÑOS.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.
2. Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de mover o limpiar.
3. Mantenga las manos y utensilios fuera del artefacto cuando se utilice. No toque las superficies calientes. Utilice un guante de cocina y las asas o las perillas. ATENCIÓN: La superficie se calienta durante su uso.
4. NO conectar / desconectar el artefacto del tomacorriente con las manos mojadas.
5. NO utilice el artefacto si el cordón eléctrico está roto, dañado, o si los cables están expuestos.
6. Mantenga el cordón eléctrico y el artefacto alejado de superficies calientes, incluyendo estufas y hornos.
7. NO sumerja el artefacto, cordón eléctrico o el enchufe en agua u otros líquidos. NUNCA use este artefacto cerca del agua o superficies mojadas.
8. Para desconectar el artefacto del tomacorriente, tire directamente del enchufe, NO tire del cordón eléctrico.
9. NO ponga presión sobre el cordón eléctrico donde se conecta al artefacto, ya que el cordón eléctrico podría romperse.
10. NO utilice el artefacto si funciona mal, o si se ha caído o dañado.
11. Este artefacto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No trate de examinar o reparar este artefacto usted mismo. Sólo personal calificado y aprobado debe realizar cualquier tipo de servicio.
12. Este artefacto está diseñado sólo para uso doméstico y uso en interiores y no puede ser utilizado para ningún otro propósito. Este artefacto no es un juguete.
13. Mantenga el artefacto fuera del alcance de niños y mascotas. Este artefacto no está destinado a ser utilizado por niños y una estricta supervisión es necesaria cuando se utiliza cerca de niños.
14. NO deje el artefacto desatendido mientras está en uso.
15. No utilice ningún accesorio que no está recomendado o vendido y aprobado por el fabricante de este artefacto.
16. Siempre opere el artefacto en un lugar seco, plano, estable, y resistente al calor para evitar accidentes.
17. NO se debe mover el artefacto mientras está en uso. Siempre deje que se enfríe antes de moverlo.
18. NO permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
19. Utilice un guante de cocina al abrir y cerrar la tapa cuando está en uso para su seguridad y evitar quemaduras.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

PRECAUCIÓN: Durante los primeros minutos de uso inicial, usted puede notar un poco de humo y/o un olor del artefacto. Esto es normal y desaparecerá. No va a reaparecer después de que el artefacto se haya utilizado un par de veces.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

NO USE EL ARTEFACTO SI EL CORDÓN ELÉCTRICO MUESTRA CUALQUIER TIPO DE DAÑO O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

• CABLES DE EXTENSIÓN

Se provee un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable/cordón largo. Pueden usarse cables de extensión más largos si se toman las precauciones necesarias en su uso. Si se usa cable de extensión:

1. Las características eléctricas del cable de extensión deben ser iguales o superiores a las del artefacto.

2. El cable debe colocarse de forma que no cuelgue para evitar que se pueda tropezar, enredarse o tirar de él accidentalmente (especialmente por niños).

• ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata del enchufe es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar de un sólo modo en la toma eléctrica. Si el enchufe no entra totalmente en la toma de corriente, invierta su posición. Si aún así no entrase, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

FUNCIONAMIENTO

ANTES DEL PRIMER USO:

1. Desempaque cuidadosamente el artefacto y todas las partes. Retire todo los materiales de embalaje, incluyendo las pegatinas (las etiquetas).
2. Lea las instrucciones de uso cuidadosamente.
3. Limpie las superficies interiores y exteriores del artefacto con un paño húmedo. Seque con un paño suave de inmediato. No use materiales abrasivos.
4. NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO O EL CABLE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.
5. Coloque el artefacto en un lugar estable, seco, y resistente al calor.

6. Desenrolle el cordón eléctrico.
7. Utilice este artefacto en una toma de corriente separada y el circuito de otros aparatos para evitar la sobrecarga del circuito.

SOLO PARA USO DOMESTICO

PRECAUCIÓN: Las superficies del artefacto se calientan. Siempre abra y cierre la tapa utilizando un guante de cocina para evitar quemaduras mientras cocina.

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Este producto está diseñado sólo para uso doméstico y hornear cupcakes.
2. Haga la mezcla siguiendo las instrucciones de la receta seleccionada.
3. Suelte el pestillo y levante la tapa a la posición abierta.
4. Cubra la capa antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto puede hacerse con una toalla de papel o con un spray de aceite para cocinar. Limpie el exceso de aceite. Se recomienda hacer periódicamente este paso después de cada uso para mantener la calidad de la capa antiadherente.
5. Verifique y confirme que la tensión del artefacto sea la misma que el circuito de la red doméstica. A continuación, conecte el cordón eléctrico al tomacorriente con cuidado. Asegurese de que sea un tomacorriente separado de otros artefactos para evitar que el circuito se sobrecargue.
6. La luz indicadora roja se encenderá al conectar el artefacto. La luz indicadora verde se encenderá tan pronto como el artefacto alcance la

temperatura máxima de funcionamiento. El artefacto estará listo para usar cuando la luz verde se enciende. Nota: la luz indicadora verde se encenderá y se apagará durante el uso.

7. Abra cuidadosamente con un guante de cocina para evitar quemaduras al tocar la superficie caliente.
8. Vierta la mezcla en su lugar, asegurándose de que esté en la posición correcta en la placa antiadherente sobre la forma de cupcake.
9. Cierre la tapa y deje cocinar durante unos 6-8 minutos, hasta que estén completamente cocinados.
10. Después de que los cupcakes estén listos, retirelos con cuidado con un guante de cocina y un utensilio de madera o plástico resistente al calor. No use utensilios de metal, porque pueden rayar y dañar la superficie.
11. Si cocina más de un lote, después de retirar el primer lote, utilice un guante de cocina y cierre la tapa para mantener el calor, luego coloque el lote siguiente. Nota: el tiempo de cocción puede variar entre lotes.
12. Tan pronto haya terminado de utilizar el artefacto, desconéctelo y deje enfriar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El mantenimiento adecuado asegurará muchos años con su artefacto. Limpie el artefacto después de cada uso. Este artefacto no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento.

ADVERTENCIA: Desenchufe el artefacto y dejelo enfriar antes de limpiarlo.

1. Limpie las superficies interiores y exteriores del artefacto con un paño húmedo o una esponja suave. Secar con un paño suave. No use materiales abrasivos o metálicos.
2. Para quitar la masa dura sobre la capa antiadherente del artefacto, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la masa endurecida. Después de 5 minutos limpiar cuidadosamente con una toalla de papel o un paño seco.

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EL ARTEFACTO, O EL CABLE O EL ENCHUFE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

ALMACENAJE

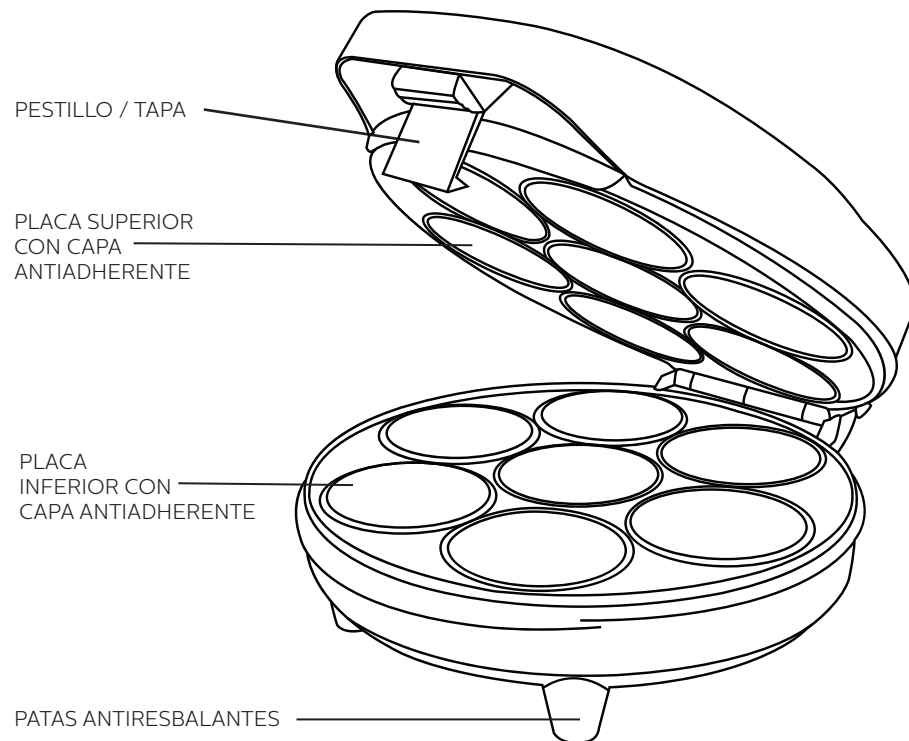
1. Luego de seguir los pasos de limpieza y mantenimiento, recoja el cordón eléctrico y coloque en el guarda-cables.
2. Guarde el artefacto en un lugar seco y limpio.

ESPECIFICACIONES

Antes de utilizar el artefacto, verifique que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en el artefacto.

120V~	60Hz	760W
-------	------	------

PARTES



PASOS PARA HACER CUPCAKES



Cubra la capa antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Vierta la mezcla en cada figura, asegurándose de no sobrellenar.



Cierre la tapa y hornea.



¡Deje enfriar, sirva y disfrute!

RECOMENDACIONES

- Coloque los cupcakes sobre una rejilla para dejarlos enfriar por unos minutos. No apile uno encima del otro ya que se pueden ablandar.
- No sobrellene, ya que provocará derrames.
- Asegúrese de que la mezcla sea densa y no muy líquida.
- También puede preparar muffins.
- Cubra la capa antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto puede hacerse con una toalla de papel o con un spray de aceite para cocinar. Limpie el exceso de aceite. Se recomienda hacer periódicamente este paso después de cada uso para mantener la calidad de la capa antiadherente.
- No utilice mezcla vieja. Los resultados son mejores cuando utiliza mezcla recién hecha.
- Deje enfriar los cupcakes por unos minutos y disfrútelos tibios y frescos.

Holstein
Libro de recetas

Cupcake de Vainilla

Cupcake de Red Velvet

Cupcake de Coco

Cupcake de Chocolate

Cupcake de Guayaba y queso

Cupcake de Arandano

Cupcake de Maiz

Cupcake de Caramelo

Cupcake de Vainilla

Ingredientes:

- 3/4 de mantequilla ablandada
- 2 tazas de azúcar en polvo
- 3 huevos grandes
- 1 2/3 taza de harina
- 1 cucharada de extracto de vainilla

Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos y luego añada los líquidos
- Siga los pasos de hacer cupcakes
- Sirva con glaseado de chocolate blanco
- ¡Disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote



Cupcake de Coco



Ingredientes:

- 3/4 tazas de mantequilla derretida
- 2 tazas de azúcar
- 5 huevos grandes
- 1 1/2 cucharada de extracto de vainilla
- 1 1/2 cucharada de extracto de almendra
- 3 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo parahornear
- 1/2 cucharadita debicarbonato de soda
- 1/2 chucharadita de sal
- 1 taza de suero de leche
- 14 oz de coco endulzado rallado

Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos y luego añada los líquidos
- Siga los pasos de hacer cupcakes
- Sirva con glaseado de vainilla y coloque coco endulzado, rallado encima
- ¡Disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Cupcake de Chocolate



Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- 1/4 de taza de cacao
- 2 huevos
- 1/3 taza de mantequilla blanda
- 1/2 taza de agua
- 1 3/4 cucharadita de sal
- 1 3/4 cucharadita de polvo para hornear
- 1 1/2 cucharadita de vainilla

Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos y luego añada los líquidos
- Siga los pasos de hacer cupcakes
- Sirva con glaseado de chocolate
- ¡Disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Cupcake de Red Velvet

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite vegetal
- 3 huevos
- 1 taza de suero de leche
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 oz de colorante de alimentos rojo
- 1 cucharadita de vinagre blanco destilado
- 1/2 taza caliente de café
- 3/4 tazas de mantequilla

Pasos:

- Mezcle la harina, el bicarbonato, el cacao en polvo y la sal en un recipiente
- En otro recipiente combine el azúcar y el aceite vegetal
- Bata los huevos, el de suero de leche, la vainilla y el colorante
- Añada el café y vinagre blanco.
- Mezcle los ingredientes húmedos y secos juntos
- Siga los pasos para hacer cupcakes
- ¡Sirva y disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote



Cupcake de Guayaba y queso

Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de mantequilla sin sal derretida
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 14 oz de queso de crema
- 1 taza de azúcar en polvo
- 8 oz pasta de guayaba

Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos
- Bata los huevos, añada 1/2 taza de mantequilla y la leche
- Corte la pasta de guayaba en rebanadas
- Siga los pasos para hacer cupcakes y luego coloque una rebanada de la pasta de guayaba dentro de la mezcla en cada cavidad
- Mezcle el queso de crema y el azúcar en polvo
- ¡Decore los cupcakes con el glaseado y disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Cupcake de Arandano

Ingredientes:

- 1 huevo
- 1/4 taza de aceite
- 1/2 taza de leche
- 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de arándanos



Pasos:

- Bata los huevos y añada el aceite y la leche
- Mezcle los ingredientes secos
- Combine los ingredientes secos y líquidos
- Agregue los arándanos
- Siga los pasos para hacer cupcakes
- ¡Sirva y disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Cupcake de Caramelo

Ingredientes:

- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 2/3 taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 1/3 taza de leche
- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de caramelo derretido

Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos
- Mezcle los huevos, la leche, el caramelo y la mantequilla
- Siga los pasos para hacer cupcakes
- En un recipiente aparte mezcle el azúcar morena, la mantequilla, la crema de leche y el azúcar en polvo
- ¡Decore los cupcakes y disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Glaseado:

- 1/3 taza de azúcar morena
- 2 cucharadas de crema de leche
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/3 taza de azúcar en polvo



Cupcake de Maíz

Ingredientes:

- 1 taza de harina blanca
- 1 taza de harina de maíz amarilla
- 2/3 taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 3 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- Vegetal 1/3 taza de aceite
- 1 taza de maíz dulce

Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos
- Agregue el resto de los ingredientes dejando la harina de maíz amarilla de último
- Añada el maíz dulce
- Siga los pasos para hacer cupcakes
- ¡Sirva y disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote







WARNING
ELECTRIC SHOCK
ADVERTENCIA
CHOQUE ELÉCTRICO

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, NEVER IMMERSE THE BASE,
CORD OR PLUG IN WATER OR OTHER LIQUID.

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A POLARIZED PLUG (ONE BLADE OF THE PLUG IS WIDER
THAN THE OTHER) TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK. THIS IS A SECURITY FEATURE.
THE PLUG WILL FIT IN A POLARIZED OUTLET ONE WAY. IF UNABLE TO INSERT THE PLUG
INTO THE ELECTRICAL OUTLET, TRY REVERSING THE PLUG. YET IF THE PLUG DOES NOT
FIT, CONTACT A QUALIFIED ELECTRICIAN. DO NOT USE THE PLUG OF AN EXTENSION CORD
UNLESS THE PLUG CAN BE FULLY INSERTED IN THE EXTENSION CORD. NEVER MODIFY THE
PLUG. DO NOT ATTEMPT TO ALTER THIS MEASURE OF SAFETY IN ANY WAY.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NUNCA SUMERJA LA BASE, EL
CORDÓN ELÉCTRICO O EL ENCHUFE EN AGUA O EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

ESTE ARTEFACTO ESTÁ EQUIPADO CON UN ENCHUFE POLARIZADO (UNA PATA DEL ENCHUFE
ES MÁS ANCHA QUE LA OTRA) PARA REDUCIR EL RIESGO DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA. ESTA
ES UNA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD. EL ENCHUFE ENCAJARÁ EN UN TOMACORRIENTE
POLARIZADO EN UNA SOLA DIRECCIÓN. SI NO PUEDE INSERTAR EL ENCHUFE EN LA TOMA
DE ELECTRICIDAD, TRATE DE INVERTIR EL ENCHUFE. SI EL ENCHUFE TODAVÍA NO ENCAJA,
CONTACTE A UN ELECTRICISTA CALIFICADO. NO USE EL ENCHUFE DE UN CABLE DE
EXTENSIÓN A MENOS QUE SE PUEDA INSERTAR COMPLETAMENTE EL ENCHUFE EN EL CABLE
DE EXTENSIÓN. NUNCA MODIFIQUE EL ENCHUFE. NO INTENTE ALTERAR ESTA MEDIDA DE
SEGURIDAD DE NINGUNA MANERA.