



Piña deshidratada sobre cupcakes colibrí



the Smart Oven® Air Fryer Pro
con funciones para freír por aire
y deshidratar

Breville®

Piña deshidratada para adornar cupcakes de frutas

 *Tiempo de preparación: 10 minutos para la piña, 20 minutos para los cupcakes*
Deshidratación: 14 horas, tiempo de cocción: 35 minutos

 *Rinde 12 cupcakes*

1 piña pequeña sin madurar

Cupcakes estilo Hummingbird

2 plátanos pequeños y muy maduros
(cerca de 5 oz/150 g cada uno)

1 lata de 15 ½ oz (440 g) de piña triturada
al jugo, escurrida

¾ taza (220 g) de azúcar sin refinar

¾ de taza (50 g) de coco desecado

¾ de taza (180 ml) de aceite vegetal

2 huevos ligeramente batidos

1¾ tazas (220 g) de harina para todo uso

1 cucharadita de polvos de hornear

1 cucharadita de canela molida

Glaseado de queso crema de limón

¾ de taza (75 g) de mantequilla sin sal
ablandada

1¾ tazas de azúcar en polvo cernida

½ taza (125 g) de queso crema ablandado

1 limón rallado + 1 cucharada de jugo

Cómo preparar

1. Recorte y pele la piña. Córtela transversalmente en rodajas de ⅛" (3 mm) con un cuchillo afilado. Ponga las rodajas en una sola capa en la rejilla para deshidratar.
2. Seleccione el programa DEHYDRATE/125 °F/ SUPER CONVECTION (Deshidratar/52 °C/ Superconvección) para que funcione durante 14 horas. Luego habilite el recordatorio de girar. Coloque la canasta en la posición de la rejilla 4 y presione START (Inicio).
3. Deshidrate la piña durante 14 horas o hasta que se sienta seca y parecida al papel y se rompa fácilmente. Voltee la rejilla cuando aparezca el recordatorio de girar.
4. Hornee los cupcakes durante 30 a 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, salga limpia. Gire la bandeja cuando el recordatorio de girar lo indique.
5. Retírelos y póngalos sobre una rejilla para que se enfríen por completo.
6. Prepare el glaseado mientras se hornean los cupcakes. Con una batidora de pedestal Breville o una batidora manual, bata la mantequilla y el azúcar en polvo hasta que estén pálidos y cremosos. Agregue el queso crema y bata hasta que se combinen. Agregue la ralladura de limón y el jugo, y bata ligeramente para combinar.
7. Ponga el glaseado en una manga pastelera y viértalo sobre los cupcakes. Decore cada cupcake con una flor de piña deshidratada.

Para los cupcakes

1. Triture los plátanos con un tenedor en un bol grande. Agregue la piña escurrida, el azúcar, el coco, el aceite y los huevos. Revuelva hasta combinar. Cierne la harina, el polvo de hornear y la canela sobre la mezcla de piña y plátano, y revuelva para combinar.
2. Cubra un molde para magdalenas de 12 tazas con moldes para cupcakes. Ponga la masa en los moldes uniformemente.
3. Inserte la rejilla en la posición número 6. Seleccione el programa BAKE/325 °F/ CONVECTION (Hornear/165 °C/Convección) para que funcione durante 35 minutos. Luego habilite el recordatorio de girar. Presione START (Inicio) para precalentar el horno.

Consejos

Para deshidratar las frutas:

Una buena temperatura para deshidratar las frutas es alrededor de 125 °F (52 °C). El tiempo de deshidratación dependerá del grosor y tipo de fruta. Cuanto más delgada se corte la fruta, más rápido se secará y más crujiente se volverá.

Algunas frutas (en particular las manzanas, las peras y los plátanos) pueden decolorarse durante la deshidratación. Esto se puede prevenir pintando la fruta con agua y lima. Las frutas más ácidas como la piña no se pondrán tan cafés.

Use fruta más firme al deshidratar trozos enteros o rodajas. La fruta madura en exceso es excelente para hacer cuero de frutas.

Cuanto más dulce sea la fruta, más flexible será la fruta deshidratada debido a su elevado contenido de azúcar. Use piñas no tan maduras y firmes para obtener un resultado uniforme con un color amarillo pálido.