

kakaowe cupkes i maślano - orzechowy lukier

Doskonałe karnawałowe babeczki, które mają w sobie niesamowitą moc kakao z aksamitną nutą lukru maślano – orzechowego. Przepis ten znalazłam w książce pt. „barefoot contessa at home” autorstwa Ina Garten. Troszkę jednak postanowiłam go zmienić zastępując część pszennej mąki pełnoziarnistą, jak i zwykły biały cukier, Stevią. Wyszło wyśmienicie, a dzieci miały dużo radości przy ich tworzeniu – zwłaszcza w momencie dekoracji – moi pomocnicy wykazali się 100% zaangażowaniem, że nie wspomnę o konsumpcji...

Składniki (18 cupcakes):



- 170 gram masła (o temperaturze pokojowej),
- 2/3 szklanki cukru trzcinowego,
- 2/3 szklanki cukru kryształ (ja użyłam Stevia),
- 2 duże jajka (o temperaturze pokojowej),
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- 1 szklanka maślanki (o temperaturze pokojowej),
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany (o temperaturze pokojowej),
- 2 łyżki naparu z kawy,
- 1 szklanka maki pszennej,
- 3/4 szklanki maki pszennej pełnoziarnistej,

- 1 szklanka gorzkiego kakao,
- 1 1/2 łyżeczki sody do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli.

Maślano- orzechowy lukier:

- 1 szklanka cukru pudru,
- 1 szklanka [kremowego masła orzechowego](#),
- 70 gram masła (o temperaturze pokojowej),
- 3/4 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- 1/3 szklanki słodkiej śmietanki.

Wykonanie:

ciasto na cupcakes'y

1. Przy pomocy ręcznego miksera utrzeć na puszystą masę oba cukry z masłem, następnie dodajemy po jednym jajku, dalej ucierając ekstrakt wanilii.
2. W osobnej miseczce mieszamy ze sobą maślankę, śmietanę oraz napar z kawy.
3. Do kolejnej miski wsypujemy mąki, dobrej jakości kakao, sodę oraz sól i przy pomocy trzepaczki, dokładnie wszystko mieszamy.
4. Do puszystej masy z masła i cukru dodajemy stopniowo, miksturę z maślanką, a następnie, miksturę z mąką i tak na przemian, ciągle ucierając ciasto do całkowitego połączenia się składników.
5. Powstałą masą wypełniamy formy na babeczki do 2/3 wysokości i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza 20-25 minut. Po upieczeniu studzimy je ok. 10 minut przed wyjęciem z formy.

maślano – orzechowy lukier

6. Oba masła, cukier puder, sól i waniliowy ekstrakt ucieramy na kremową i puszystą masę, następnie dodajemy śmietankę i ucieramy, aż masa będzie puszysta jednolita.

7. Na każdą babeczkę nakładamy lukier i rozsmarowujemy przy użyciu noża lub szpatuły. Na końcu możemy dodatkowo udekorować drobno posiekаныmi orzeszkami ziemnym lub kolorowa posypką.

