



Μόλις

μπήκε ο Οκτώβρης και ήδη ο καιρός σου λείπει να κάτσεις μέσα στο σπίτι. Εσύ

άδραξε την ευκαιρία που σου δίνεται και δοκίμασε νέες συνταγές που θα σου χαρίσουν πρωτόγνωρες γεύσεις και αρώματα. Μια καλή αρχή είναι να φτιάξεις λαχταριστά σοκολατένια cupcakes με λιωμένη σοκολάτα, βατόμουρα, ζάχαρη άχνη και παγωτό βανίλια!

Υλικά που θα χρειαστείς:

- 1/2 φλιτζάνι κρυσταλλική ζάχαρη
- 6 κουταλιές της σούπας ανάλατο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 4 μεγάλα αυγά
- 1/2 φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 και 1/2 φλιτζάνι ημίγλυκη σοκολάτα ψιλοκομμένη
- 18 βατόμουρα
- ζάχαρη άχνη και παγωτό βανίλια για το γαρνίρισμα
- 9 κύπελλα για τα cupcakes

Πως θα το φτιάξεις:

1. Αρχικά προθερμαίνεις τον φούρνο στους 205 βαθμούς.
2. Βάλε λίγο βούτυρο στα κύπελλα που θα χρησιμοποιήσεις για τα cupcakes και άφησε τα στην άκρη μέχρι να τα χρησιμοποιήσεις.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ χτύπησε το βούτυρο και την ζάχαρη για περίπου 2 λεπτά σε υψηλή θερμοκρασία μέχρι να γίνει αφράτο το μείγμα. Πρόσθεσε τα αυγά, ένα κάθε φορά και χτύπα καλά μετά από κάθε προσθήκη.
4. Βάλε στο μείγμα την σοκολάτα, το αλεύρι και το αλάτι και συνέχισε το χτύπημα μέχρι να ανακατευτούν καλά τα υλικά.
5. Έπειτα χώρισε το μείγμα στα 9 κύπελλα που έχεις ήδη βουτυρώσει και σε κάθε ένα κύπελλο βάλε μέσα 2 βατόμουρα.
6. Βάλε τα κύπελλα στον προθερμασμένο φούρνο και ψήσε τα για περίπου 10 με 11 λεπτά.
7. Μόλις είναι έτοιμα βγάλε τα από τον φούρνο, βγάλε τα από τον φούρνο, άφησε τα 10 λεπτά και στην συνέχεια βγάλε τα από τα κύπελλα.
8. Γάρνιρε με ζάχαρη άχνη από πάνω και δίπλα μια γενναιόδωρη μπάλα παγωτό βανίλια και σέρβιρε.

Μόλις βάλεις στο στόμα σου την ζεστή, υγρή σοκολάτα με το μαλακό βατόμουρο, την γλυκιά ζάχαρη άχνη και το παγωμένο λιωμένο παγωτό βανίλιας θα χάσεις κάθε ιδέα για το πόσο καλά μπορείς να νιώσεις από μια μικρή μπουκίτσα!

Πηγή: joytv.gr