

Cupcakes με άρωμα βανίλιας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:runffm.com

Σήμερα φτιάχνουμε πεντανόστιμα cupcakes με άρωμα βανίλιας και επικάλυψη βουτυρόκρεμας. Μια απλή συνταγή που ικανοποιεί όλα τα γούστα και γλυκαίνει τον ουρανίσκο σας. Πολύ νόστιμο επιδόρπιο, **ιδανικό για πάρτυ**, κέρασμα ή δώρο. Καλή επιτυχία!

Τα υλικά που χρειαζόμαστε είναι:

Για τα cupcakes:

170 γρ. βούτυρο (3/4 φλυτζανιού τσαγιού)

340γρ. ζάχαρη (1 ½ φλυτζανιού τσαγιού)

3 αυγά

1 πρέζα αλάτι

225γρ. γάλα (1 φλυτζάνι τσαγιού)

360 γρ. αλεύρι (3 φλυτζάνια τσαγιού) κοσκινισμένο

4 ½ κουταλάκια του τσαγιού κοφτά baking powder

2 βανίλιες ή 1 κουταλάκι τσαγιού ξύσμα πορτοκαλού για πιο **φρουτένιο άρωμα**.

Για τη βουτυρόκρεμα:

250γρ. βούτυρο

600γρ. άχνη ζάχαρη κοσκινισμένη

2 βανίλιες

4 κουταλιές της σούπας γάλα

Χρώμα ζαχαροπλαστικής προαιρετικά

Εκτέλεση:

Cupcakes

- Αφού έχουμε μαλακώσει το βούτυρο το χτυπάμε για 2 με 3 λεπτά και ρίχνουμε λίγη λίγη τη ζάχαρη. Συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, το αλάτι και μετά το μισό γάλα. Ρίχνουμε το μισό αλεύρι και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Προσθέτουμε το υπόλοιπο γάλα και μετά το υπόλοιπο αλεύρι, το **baking powder**, τη βανιλια και χτυπάμε για ένα λεπτό ακόμα.
- Αν χρησιμοποιήσουμε ξύσμα πορτοκαλιού το βάζουμε στο τέλος και δεν το χτυπάμε για να μην κολλήσει στους αναδευτήρες. Το ανακατεύουμε με μαρίζ ώστε να πάει σε όλο το μείγμα.
- Αδειάζουμε το μείγμα στα **ειδικά φορμάκια** για cupcakes ή **muffins** αφού έχουμε βάλει τις χάρτινες θήκες ή τα έχουμε βουτυρώσει και πασπαλίσει με αλεύρι για να μην κολλήσουν τα κεκάκια. Προσοχή! Γεμίζουμε μέχρι τα 2/3 της θήκης, όχι μέχρι πάνω, γιατί τα κεκάκια φουσκώνουν.
- Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς (με αέρα) για 20 με 25 λεπτά. Όταν είναι έτοιμα τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.
- Μετά βάζουμε την **βουτυρόκρεμα** και στολίζουμε. Χρησιμοποιούμε κορνέ για να στολίσουμε τα κεκάκια με τη βουτυρόκρεμα. Αν δεν έχουμε κορνέ απλώνουμε μια γεμάτη κουταλιά κρέμας στο κεκάκι και κάνουμε σχέδια με ένα πιρούνι ή κουταλάκι. Προαιρετικά πασπαλίζουμε με **χρωματιστή τρούφα**.

- Τα τοποθετούμε στο ψυγείο για να σταθεροποιηθεί η βουτυρόκρεμα. Τα βγάζουμε από το ψυγείο μισή ώρα πριν τα προσφέρουμε για να έχουν την ιδανική θερμοκρασία.

Βουτυρόκρεμα

Χτυπάμε το βούτυρο που είναι σε θερμοκρασία δωματίου μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε εναλλάξ τις κουταλιές γάλα με τη ζάχαρη άχνη και τέλος τη βανίλια. Συνεχίζουμε το χτύπημα για 3 λεπτά ακομη. Αν θέλουμε ρίχνουμε και λίγες σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής για να χρωματίσουμε την κρέμα όπως επιθυμούμε και **για πιο χαρούμενο αποτέλεσμα.**

Τώνια Παπαδάκη

Πηγή: flowmagazine.gr