

7 Φεβρουαρίου 2014

Cup cakes με κρέμα λεμονιού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χρόνος προετοιμασίας: 30´

Χρόνος παρασκευής: 45´

Υλικά για 12 άτομα

Για τα cupcakes

250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

4 αυγά

60 γρ. γάλα

250 γρ.αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κουταλάκι γλυκού μπέικιν πάουντερ

100 γρ. βούτυρο αγελαδινό ανάλατο λιωμένο

150 γρ.ελαιόλαδο

1 βανίλια

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

Ξύσμα από ένα λεμόνι

Για τη κρέμα λεμονιού

200 γρ. χυμός λεμόνι

3 αυγά (150 γρ.)

200 γρ. ζάχαρη

40 γρ. corn flour

300 γρ. βούτυρο

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε την κρέμα λεμονιού. Βράζουμε το χυμό λεμονιού με το βούτυρο. Παράλληλα κτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και το corn flour με ένα σύρμα, μέχρι να γίνουν ένα λείο μίγμα. Ανακατεύουμε με το μίγμα λεμόνι-βούτυρο σιγά σιγά, για να μην ψηθεί το αυγό απότομα. Μεταφέρουμε όλο το μείγμα στη φωτιά και ανακατεύουμε ασταμάτητα μέχρι να πάρει μια καλή βράση. Μεταφέρουμε τη κρέμα σε κρύο σκεύος και τη βάζουμε στο ψυγείο.

2. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170 βαθμούς με αέρα.

3. Βάζουμε όλα τα υλικά για τα cupcakes σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός, μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.

4. Αδειάζουμε το μείγμα των cupcakes στις ειδικές φόρμες και ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 45΄.

5. Αφού κρυώσουν τα cupcakes βάλτε τη κρέμα λεμονιού σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με κατσαρή μύτη και διακοσμήστε.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΙΧΑΛΗ ΝΟΥΡΛΟΓΛΟΥ

Πηγή: news.gr