

Συνταγή για cupcakes

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:epithimies.gr

Υλικά για 36 cupcakes

Βασική Συνταγή

- 345 γρ. Ζάχαρη
- 3 φακελάκια . Baking powder ή 3 κουτάλια
- 345 γρ. αλεύρι
- 345 γρ. Βούτυρο
- Βανίλια 3 κάψουλες
- 6 αυγά
- 6 κουτάλια σούπας γάλα
- Ξύσμα από 3 λεμόνια

ΓΙΑ ΤΟ ΤΥΡΕΝΙΟ ΓΛΑΣΟ

- 600γρ. Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 600 γρ. Τυρί κρέμα
- 3 κάψουλες βανίλιας
- 1000 γρ. Ζάχαρη άχνη (1 κιλό)
- Χρώμα Ζαχαροπλαστικής
- Πολύχρωμες καραμέλες ή ρούφες ή ότι άλλο φανταστείς για ντεκόρ

Προετοιμασία

Βασική Συνταγή: Προθέρμανε το φούρνο στους 170ο C και ετοίμασε ένα ειδικό σκεύος 36 θέσεων με καραμελόχαρτα

-Ανακάτεψε το αλεύρι με τη ζάχαρη και το baking powder σε ένα μπολ. Πρόσθεσε το βούτυρο και χτύπησε στο μίξερ να αναμειχθούν

Χτύπησε μαζί με το αυγό και το γάλα. Συμπλήρωσε λίγο λίγο στο αλεύρι και ανακάτεψε να γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα

Γέμισε τα καραμελόχαρτα με μια γεμάτη κουταλιά της σούπας (περίπου ως τη μέση γιατί θα φουσκώσουν).

Ψήσε στο φούρνο για 20 λεπτά να φουσκώσουν και να πάρουν όμορφο χρώμα

Αφαίρεσε από τη φωτιά και άφησε να κρυώσουν λίγα λεπτά πριν τα στολίσεις με το γλάσο

Για το τυρένιο γλάσο: Χτύπησε το τυρί κρέμα με το βούτυρο και την βανίλια σε ένα μπολ να μαλακώσουν

Πρόσθεσε τη ζάχαρη άχνη και συνέχισε το χτύπημα.

Άπλωσε την κρέμα πάνω από τα cupcakes με ένα κορνέ και βάλε για ντεκόρ καραμελίτσες ή πολύχρωμα τρουφάκια

Tip

Το γλάσο μπορεί να έχει ό, τι γεύση και χρώμα θέλεις... Χρησιμοποίησε χρώμα ζαχαροπλαστικής και άρωμα βανίλιας, λεμονιού, πορτοκαλιού ή ό, τι άλλο θέλεις για να στολίσεις τα cupcakes σου