



Námořnické cupcakes

Ingredience

Na 12 kusů

Na těsto:

hladká mouka: **110 g**

polohrubá mouka: **90 g**

cukr krupice: **80 g**

máslo: **120 g**

vejce: **3 ks**

mléko: **60 ml**

med: **1 PL**

kypřicí prášek do pečiva: **1 KL**

jedlá soda: **1 KL**

perníkové koření: **1 PL**

špetka soli

Na krém:

máslo: **125 g**

moučkový cukr: **100 g**

mléko: **200 ml**

vanilkový pudink: **1 PL**

pár kapek vanilkového extraktu

Na ozdobu:

barevný fondán (modrý, bílý, červený)

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Z potahové hmoty si pomocí ostrého nožíku a vykrajovátek připravíme námořnické ozdoby. Malé dírky vytvoříme špičatou špejlí. Smícháme prosátou mouku, kypřicí prášek, sodu, perníkové koření a špetku soli. Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě a vyšleháme ho s cukrem do pěny. Postupně do krému...

Námořnické cupcakes - recept

Z potahové hmoty si pomocí ostrého nožíku a vykrajovátek připravíme námořnické ozdoby. Malé dírky vytvoříme špičatou špejlí.

Smícháme prosátou mouku, kypřicí prášek, sodu, perníkové koření a špetku soli. Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě a vyšleháme ho s cukrem do pěny. Postupně do krému zašleháme vejce a med. Přidáme mléko a opět zapracujeme. Po částech přišleháme sypkou směs, až vznikne **hladké těsto**. Troubu předehřejeme na **175 °C**.

Těstem naplníme košíčky na cupcakes do asi 3/4 a **pečeme asi 15 - 20 minut**. Vyzkoušíme špejlí - pokud se těsto na špejli nepřilepí, jsou cupcakes hotové. Necháme je vychladnout na mřížce.

Krém: Z mléka a pudinkového prášku uvaříme pudink a necháme vychladnout. Změklé máslo vyšleháme s cukrem, po částech zašleháme pudink a pár kapek vanilkového extraktu.

Krémem naplníme cukrářský sáček a ozdobíme jím **vychladlé cupcakes**. Na krém umístíme námořnickou ozdobu a uchovááme v lednici.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí