

Cupcakes, co mogą być brownies

Dziś po ponad roku pracy w domu (wielkie ukłony mojej pracy za danie mi takiej możliwości) wróciłam do pracy. Dla Kacpra to jest także pierwszy dzień w żłobku, a dla Davida pierwszy dzień w pierwszej klasie. Trzeba było to jakoś uczcić. Właściwie to te cupcakes miały być brownies, ale zapomniałam o rozpuszczeniu czekolady przed włożeniem do piekarnika. Trochę obawiałam się o rezultaty, ale wyszło smacznie. Żeby babeczki wyszły jak brownies należy rozpuścić czekoladę w kąpeli wodnej i potraktować ją jako składnik mokry. Ja połamalam ją na kawałeczki i potraktowałam ją jako składnik suchy.

Przepis pochodzi z książki *Cupcake Fun*.



Składniki na około 20 sztuk:

- 1 3/4 szklanki mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 150 g gorzkiej czekolady połamanej na kosteczki
- 350 g miękkiego masła
- 1 1/2 szklanki cukru (u mnie fruktoza)
- 4 lekko ubite widelcem jajka
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 2 szklanki orzechów włoskich (pominęłam, nie znoszę:)

Składniki na polewę:

- 1 tabliczka gorzkiej czekolady rozpuszczonej w kąpieli wodnej i wymieszanej z dwoma płaskimi łyżkami jogurtu naturalnego

Składniki na ozdoby z lukru królewskiego:

- 450 g cukru pudru
- 6 łyżek wody
- 3 łyżki proszku bezowego

Przygotowanie cupcakes

1. Oddzielnie wymieszać składniki mokre, a oddzielnie suche. Jeśli chcemy otrzymać brownies, czekoladę należy rozpuścić w kąpieli wodnej i potraktować ją jako składnik mokry. Jeśli chcemy mieć w środku babeczek kawałki czekolady, połamać ją na kawałeczki.
2. Stopniowo łączyć składniki mokre z suchymi cały czas mieszając.
3. Wypełnić papilotki do 3/4 ich wysokości.
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec przez około 20-25 minut.
5. Wyjąć z piekarnika i po 5 minutach przełożyć na kratkę do wystudzenia.
6. W międzyczasie przygotować polewę czekoladową. Przygotować lukier królewski. Posmarować cupcakes czekoladą dopiero po ich zupełnym wystygnięciu. Na płynną jeszcze czekoladę położyć ozdoby z lukru. Zostawić do stężenia czekolady.
7. Smacznego!

Przygotowanie ozdób z lukru

1. W misie składnika umieścić wszystkie składniki i miksować przez około 8 minut.
2. Lukier królewski musi być cały czas pod przykryciem lub pod wilgotną ściereczką. Proszek bezowy sprawia, że lukier wysycha, a nasze ozdoby są twarde i mogą być długo przechowywane.
3. Lukier można dowolnie barwić. Przełożyć do rękawa cukierniczego i wy