

Green Tea Cupcakes

Zastanawiało mnie jak mogą smakować babeczki z zieloną herbatą. Czy mają jej gorycz? Okazało się, że są przepyszne, a aromat zielonej herbaty jest lekko i przyjemnie wyczuwalny. Zrobiłam je wczoraj dla Taty, bo nie miał co wziąć z sobą w gości. Większość produktów już miałam gotowych, więc samo przygotowanie babeczek z ozdobami zajęło mi dosłownie 45 minut.

Przepis pochodzi z książki Cupcake Fun, jednak składał się on w większości z gotowych mieszanek, więc go zmodyfikowałam. Polecam.

Manufaktura Ciastek



Składniki na 18 niziutkich babeczek do ozdabiania:

- 2 $\frac{1}{2}$ szklanek mąki pszennej
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 białka
- 1 $\frac{2}{3}$ szklanki wrzącej wody

- 6 torebek zielonej herbaty
- 1/3 szklanki oleju

Przygotowanie babeczek

1. Zaparzyć herbatę w odmierzonej ilości wrzątku. Zostawić do ostygnięcia.
2. Suche składniki wymieszać w jednej misce, w drugiej mokre.
3. Naprzemiennie i stopniowo łączyć mokre i suche składniki aż do ich wyczerpania.
4. Papilotki napełnić ciastem do 1/2 wysokości (jeśli będziemy ozdabiać) lub do 3/4 wysokości (jeśli nie będziemy ozdabiać).
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około 15 minut do suchego patyczka.
6. Smacznego!