

Świąteczne yellow cupcakes z budyniem

Co można zrobić dla dzieci, które nie znoszą makowców, serników i innych typowo polskich wypieków świątecznych? Oprócz szarlotki, polecam cupcakes. Do tego pomysłu wykorzystać można przepis na ulubione cupcakes.

Śnieżne płatki wykonane zostały z lukru z białek (białko dokładnie wymieszane z 1,5 szklanki cukru pudru).

Przepis na yellow cupcakes pochodzi z książki *The Big Book of Cupcakes*, Betty Crocker.



Składniki na 24 yellow cupcakes:

- 2 $\frac{1}{3}$ szklanki mąki pszennej,
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli,

- 270 g miękkiej margaryny,
- 1 ¹/₄ szklanki cukru,
- 3 jajka,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- ²/₃ szklanki mleka

Składniki na masę budyniową:

- 1 opakowanie budyniu śmietankowego,
- 365 ml mleka

Składniki na masę czekoladową:

- 1/3 masła,
- 1 1/2 szklanki cukru pudru,
- pół tabliczki czekolady,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 1/3 szklanki gorącej wody

Przygotowanie cupcakes

1. W misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Odstawić.
2. W dużej misce ubić masło na średnich obrotach przez 30 sekund. Stopniowo dodawać cukier. Później stopniowo dodawać jajka. Mieszać cały czas.
3. Dodać naprzemiennie i stopniowo mąkę, mleko, ekstrakt i wmieszać na wolnych obrotach.
4. Przełożyć ciasto do papilotek do 2/3 ich wysokości.
5. Piec w temperaturze 175 stopni przez 20-25 minut do suchego patyczka.

Przygotowanie budyniu

1. Zagotować szklankę mleka.
2. W połowie szklanki (reszta mleka) zimnego mleka wymieszać opakowanie cukru by nie było grudek.
3. Wlać do zagotowanego mleka i dokładnie wymieszać.
4. Odstawić do wystygnięcia.

Cupcakes i budyń

1. Małą łyżeczką zrobić dziurę w środku ostygniętej cupcake i wyrównać budyniem.
2. Cupcakes można przykryć czekoladowym kremem: w garnuszku rozpuścić masło z

czekoladą. Dodać cukru pudru i wanilii. Dodać gorącej wody i wymieszać.

3. Ozdobić gwiazdkami z lukru za pomocą rękawa cukierniczego i tyłki nr 2.

4. Smacznego!