



Cupcakes καρπούζι

25'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, το βούτυρο στο μίξερ, και χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά, για 2-3 λεπτά.
- Προσθέτουμε σταδιακά το μισό γάλα.
- Ανακατεύουμε σε ένα [μπολ](#) το υπόλοιπο γάλα, τα αυγά, το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής, το εκχύλισμα βανίλιας, και τα προσθέτουμε στο μίξερ. Συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα, για 1-2 λεπτά.
- Τοποθετούμε [ειδικά χαρτάκια](#) σε δύο [φόρμες για muffin με 6 θήκες](#) και μοιράζουμε το μείγμα μέχρι τα 2/3 του ύψους.
- Ψήνουμε για 25-30 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Για το frosting

- Στο μίξερ με το φτερό χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα το βούτυρο, τη ζάχαρη άχνη και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να αφρατέψουν, για περίπου 5 λεπτά.
- Στη συνέχεια, χαμηλώνοντας λίγο την ταχύτητα στο μέτριο ρίχνουμε το γάλα και το κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής. Συνεχίζουμε να χτυπάμε για 2-3 λεπτά ακόμα.
- Τέλος, μεταφέρουμε το frosting μέσα σε μια [σακούλα ζαχαροπλαστικής με μύτη αστεράκι 10 mm](#) και διακοσμούμε τα cupcakes.
- Τοποθετούμε τα δάκρυα κουβερτούρας πάνω στο frosting και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τα cupcakes

- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 80 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. γάλα
- 2 αυγά
- 1/2 κ.γ. [πράσινο χρώμα ζαγ/κης σε πάστα](#)
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για το frosting

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 500 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 3 κ.σ. γάλα
- 1 κ.γ. [κόκκινο χρώμα ζαγ/κης σε πάστα](#)
- 50 γρ. κουβερτούρα, σε σταγόνες

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

526 Θερμίδες (kcal)	25.0 Λιπαρά (γρ.)	16.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	70.0 Υδατ/κες (γρ.)
26%	36%	80%	27%
57.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.9 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.44 Αλάτι (γρ.)
63%	8%	4%	7%