



Cupcakes με φράουλες και λευκή σοκολάτα

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

25'

Χρόνος
Ψησίματος

24

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν σε δυνατή ταχύτητα στον κάδο του μίξερ με το σύρμα για 5-6 λεπτά.
- Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά περιμένοντας να απορροφηθεί το πρώτο πριν ρίξουμε το επόμενο.
- Λιώνουμε τις μισές φράουλες με το χέρι και τις προσθέτουμε στο μείγμα.
- Αφού αφρατέψουν τα αυγά με τη ζάχαρη, ρίχνουμε σε ένα μπολ το αλεύρι μαζί με το μπέικιν και το αλάτι. Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε το γάλα.
- Αφού λοιπόν ομογενοποιηθούν και οι φράουλες, ρίχνουμε ένα μέρος του γάλατος και μόλις απορροφηθεί ρίχνουμε ένα μέρος του μείγματος αλευριού. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία τελειώνοντας με αλεύρι. Μόλις πάρουμε ένα αφράτο μείγμα σταματάμε το μίξερ και αφαιρούμε τον κάδο.
- Ψιλοκόβουμε τη λευκή σοκολάτα και κόβουμε σε μικρά ζαράκια τις άλλες μισές φράουλες. Τις ρίχνουμε μέσα στο μείγμα και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα.
- Παίρνουμε ειδικές φόρμες για cupcake και τοποθετούμε τα ειδικά χαρτάκια.
- Σε περίπτωση που δεν έχουμε, αλευροβουτυρώνουμε καλά τις θήκες.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και βάζουμε τα 2/3 του μείγματος σε κάθε θήκη.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 25 λεπτά.
- Μόλις ετοιμαστούν, αφήνουμε στην άκρη να κρυσώσουν.
- Παράλληλα ετοιμάζουμε το frosting. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και διακοσμούμε τα cupcakes.

Συστατικά

- 230 γρ. βούτυρο
- 350 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 αβγά
- 200 γρ. φράουλες
- 210 γρ. αλεύρι μαλακό
- 150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. αλάτι
- 240 γρ. γάλα
- 120 γρ. κουβερτούρα λευκή, ψιλοκομμένη

Για το frosting

- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 4-5 φράουλες
- 300 γρ. ζάχαρη άχνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

349 Θερμίδες (kcal)	17.8 Λιπαρά (γρ.)	10.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	43.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	25%	54%	17%
31.7 Σάκχαρα (γρ.)	3.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.91 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.4 Αλάτι (γρ.)
35%	7%	4%	7%