



Cupcakes με καφέ

25'

Χρόνος
Εκτέλεσης

25'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο, την κρυσταλλική ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για να αφρατέψει το μείγμα.
- Όταν είναι έτοιμο χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά. Συνεχίζουμε να χτυπάμε για να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Αφαιρούμε το μείγμα από το μίξερ και προσθέτουμε, το στραγγιστό γιαούρτι, το λικέρ καφέ, το εκχύλισμα βανίλιας, την κανέλα, τον καφέ αραιωμένο στο βραστό νερό, 2 κ.σ. από το αλεύρι και ανακατεύουμε το μείγμα με μία μαρίζ.
- Σε ένα μπολ προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι, τη σόδα, το κακάο, αλάτι και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το μείγμα από το μπολ στον κάδο του μίξερ με τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις.
- Βουτυροκακαώνουμε μία φόρμα με 12 [θήκες για μάφιν](#). Μοιράζουμε ισόποσα το μείγμα με ένα κουτάλι. Χτυπάμε τη φόρμα για να απλωθεί το μείγμα στις φόρμες και ψήνουμε για 25 λεπτά.
- Αφαιρούμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

Για τη σαντιγί

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε για να αφρατέψει το μείγμα.
- Όταν η σαντιγί είναι έτοιμη την μεταφέρουμε σε ένα [κορνέ](#).
- Διακοσμούμε τα cupcakes με τη σαντιγί.

Για το σερβίρισμα

- Σερβίρουμε με κακάο και πρέτζελ.

Συστατικά

- 50 γρ. κακάο
- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 180 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 αυγά
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 2 κ.σ. [λικέρ καφέ](#)
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα κανέλα, σε σκόνη
- 1 κ.σ. καφέ, στιγμιαίο
- 50 γρ. νερό, βραστό
- 150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- αλάτι

Για τη σαντιγί

- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, παγωμένη
- 50 γρ. ζάχαρη άχνη

Για το σερβίρισμα

- κακάο
- μίνι πρέτζελ

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 413 Θερμίδες (kcal) | 29.0 Λιπαρά (γρ.) | 18.0 Κορ.Λίπη (γρ.) | 32.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 21% | 41% | 90% | 12% |
| 22.0 Σάκχαρα (γρ.) | 4.9 Πρωτεΐνη (γρ.) | 2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 0.35 Αλάτι (γρ.) |
| 24% | 10% | 8% | 6% |