



Cupcakes με ζαχαρόπαστα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

20'
Χρόνος
Ψησίματος

6
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα αυγά, τη ζάχαρη, το γάλα, το βούτυρο, τη βανίλια και ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, το κακάο και ανακατεύουμε με το σύρμα.
- Μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε τις ειδικές θήκες σιλικόνης σε φόρμα για muffins ή σε ένα ταψάκι και γεμίζουμε με το μείγμα μέχρι τα 2/3 στις φόρμες σιλικόνης.
- Ψήνουμε για 15-20 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν.

Για τη σύνθεση

- Απλώνουμε τη ζαχαρόπαστα με τον πλάστη πάνω σε μια επιφάνεια σιλικόνης ή ανάμεσα από δύο λαδόκολλες με ζάχαρη άχνη μέχρι να έχει πάχος περίπου 0,5 εκ.
- Κόβουμε με τα κουπ πατ αστεράκια ή με τα στρογγυλά και απλώνουμε με το πινέλο λίγο νερό. Για να κολλήσουν τα κομμάτια της ζαχαρόπαστας μεταξύ τους.
- Καλύπτουμε τα cupcakes και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τα cupcakes

- 2 αυγά, μεσαία
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 80 γρ. γάλα
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 130 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 20 γρ. κακάο

Για τη σύνθεση

- 50 γρ. ζαχαρόπαστα κόκκινη
- 50 γρ. ζαχαρόπαστα λευκή
- 50 γρ. ζαχαρόπαστα πράσινη
- 50 γρ. ζαχαρόπαστα, γαλάζια

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 442 Θερμίδες (kcal) | 18.0 Λιπαρά (γρ.) | 11.0 Κορ.Λίπη (γρ.) | 63.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 22% | 26% | 55% | 24% |
| 45.0 Σάκχαρα (γρ.) | 6.2 Πρωτεΐνη (γρ.) | 1.7 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 0.0 Αλάτι (γρ.) |
| 50% | 12% | 7% | 0% |