



# Cupcakes τερατάκια

60'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

20'

Χρόνος  
Ψήσιματος

6

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C στον αέρα.
- Τοποθετούμε ειδικά χαρτάκια σε ένα [ταψί 6 θέσεων για cupcakes](#).
- Χτυπάμε στο μίξερ σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν, για 8-10 λεπτά.
- Ρίχνουμε τα αβγά στο μίξερ, προσέχοντας να ενσωματωθεί το ένα προτού ρίξουμε το επόμενο.
- Στη συνέχεια, αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε το αλεύρι, και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.
- Μοιράζουμε το μείγμα στο ταψί 6 θέσεων και ψήνουμε για 10-20 λεπτά.
- Στα 10 λεπτά ελέγχουμε αν έχουν ψηθεί, τρυπώντας τα cupcakes με μια οδοντογλυφίδα. Αν βγει καθαρή, σημαίνει ότι τα cupcakes είναι έτοιμα (διαφορετικά, τα ψήνουμε μερικά λεπτά ακόμα).
- Τα αφαιρούμε από τον φούρνο και από τις θήκες, και τα αφήνουμε να κρυσώσουν πάνω σε μια [σχάρα](#).

Για τη βουτυρόκρεμα

- Ανακατεύουμε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα το βούτυρο με τη μισή ζάχαρη άχνη, για 5 λεπτά.
- Ρίχνουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το γάλα, και χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμα.
- Προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη σε 2 δόσεις και χτυπάμε για άλλα 7-8 λεπτά.
- Ρίχνουμε ½ κ.γ. χρώμα ζαχαροπλαστικής σε πάστα και αναμειγνύουμε.
- Απλώνουμε το ινδοκάρυδο σε ένα [ταψάκι](#) που το έχουμε στρώσει με λαδόκολλα, προσθέτουμε ½ κ.γ. χρώμα ζαχαροπλαστικής σε πάστα, ανακατεύουμε, και το αφήνουμε λίγη ώρα σε ζεστό μέρος να στεγνώσει καλά.

Για τη διακόσμηση

- Διακοσμούμε τα cupcakes με τη βουτυρόκρεμα και καλύπτουμε όλη την επιφάνειά της με το ινδοκάρυδο.
- Τοποθετούμε τα μάτια από marshmallows πάνω στα cupcakes και με τα σοκολατένια δάκρυα σχηματίζουμε τις κόρες των ματιών.
- Με ένα μαχαίρι κάνουμε μια σχισμή για το στόμα, στην οποία βάζουμε από ένα μπισκότο.
- Σερβίρουμε.

## Συστατικά

Για τα cupcakes

- 150 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 αβγά, μέτρια
- 150 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

Για τη βουτυρόκρεμα

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 γρ. ζάχαρη άχνη, περασμένη από σήτα
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 10 γρ. γάλα, 3,5%
- 1 κ.γ. [πράσινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 150 γρ. ινδοκάρυδο

Για τη διακόσμηση

- 12 marshmallows, για τα μάτια
- κουβερτούρα, σε σταγόνες, για τα μάτια
- 6 μπισκότα, στρογγυλά

## Διατροφικός Πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

534 Θερμίδες (kcal)	34.0 Λιπαρά (γρ.)	23.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	50.0 Υδατ/κες (γρ.)
27%	49%	115%	19%
39.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.1 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.27 Αλάτι (γρ.)
43%	8%	12%	5%