



# Cupcakes βανίλιας με βουτυρόκρεμα

**1 ώρα**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**12**  
Μερίδες

**2**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Ευχαριστούμε πολύ τη Ζοζέφα Πέγκου, sugar artist, για την υπέροχη δημιουργία της.  
**Για τα cupcakes**

- Βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν, το αλάτι και το βούτυρο στο μίξερ και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βάζουμε σταδιακά το μισό γάλα.
- Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το υπόλοιπο γάλα, τα αυγά και το εκχύλισμα βανίλιας και τα ρίχνουμε και αυτά στο μίξερ. Συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Βάζουμε το μείγμα μας σε θήκες ψησίματος με χαρτάκια μέχρι τα 2/3 γιατί αυτό θα φουσκώσει.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20-25 λεπτά.

### Για το frosting

- Στο μίξερ με το φτερό χτυπάμε το βούτυρο, την άχνη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να αφρατέψουν για 15 περίπου λεπτά.
- Στη συνέχεια, χαμηλώνοντας λίγο την ταχύτητα ρίχνουμε το γάλα και την κόκκινη ζαχαρόπαστα. Συνεχίζουμε να χτυπάμε για 10 λεπτά ακόμα.
- Τέλος, βάζουμε το frosting μέσα σε ένα κορνέ και διακοσμούμε τα cupcakes κάνοντας σχήμα τριαντάφυλλου.
- Αν θέλετε προμηθευτείτε τον ειδικό εξοπλισμό (μία γλάστρα, ένα στρογγυλό φελιζόλ, οδοντογλυφίδες και χρωματιστό χαρτί περιτυλίγματος) και δημιουργήστε τη γλάστρα με τα cupcakes.

## Συστατικά

Για τα cupcakes

- 240 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 280 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 80 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 240 ml γάλα
- 2 αυγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 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 ζαχ/κης σε πάστα](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

575 Θερμίδες (kcal)	24.7 Λιπαρά (γρ.)	15.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	84.0 Υδατ/κες (γρ.)
29%	35%	76%	32%
69.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.62 Αλάτι (γρ.)
76%	8%	3%	10%