



Cupcakes βανίλιας

45 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Βάζουμε τη ζάχαρη και το βούτυρο σε ένα μπολ και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν και να έχουν μια κρεμώδη υφή.
- Προσθέτουμε τα αυγά, ένα ένα τη φορά ανακατεύοντας καλά πριν βάλουμε το επόμενο και με μια σπάτουλα παίρνουμε το μείγμα που έχει μείνει στα τοιχώματα του μπολ.
- Κοσκινίζουμε μαζί το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και τα προσθέτουμε στο μείγμα μας και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και το γάλα και τη βανίλια και ανακατεύουμε μέχρι να πάρουμε μια ζύμη λεία.
- Με ένα κουτάλι ή με τη βοήθεια ενός κορνέ βάζουμε στις θήκες για μάφιν τη ζύμη μέχρι περίπου τα $\frac{3}{4}$ του ύψους και ψήνουμε στη μεσαία σκάλα του φούρνου για περίπου 15 - 20 λεπτά.

Για την βουτυρόκρεμα

- Ανακατεύουμε στο μίξερ σε μεσαία ταχύτητα, την άχνη, το βούτυρο και 1 πρέζα αλάτι.
- Προσθέτουμε 2 κ.γ. σιρόπι βανίλιας και χτυπάμε σε μεσαία προς δυνατή ταχύτητα για 3 λεπτά ακόμα, μέχρι να πάρουμε μια κρεμώδη υφή.
- Τέλος, ρίχνουμε και το γάλα και χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμη.

Για την διακόσμηση

- Στολίζουμε με χριστουγεννιάτικα [Gingerbread cookies](#).

Συστατικά

Για τα cupcakes

- 210 γρ. αλεύρι μαλακό
- 120 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 350 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. αλάτι
- 240 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου, κομμένο σε κύβους του 1 εκ.
- 4 αβγά
- 240 γρ. γάλα, 3,5%
- 2 κ.γ. [εγχύσιμα βανίλιας](#)

Για την βουτυρόκρεμα

- 120 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.γ. [εγχύσιμα βανίλιας](#)
- 2 κ.σ. γάλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

375 Θερμίδες (kcal)	18.7 Λιπαρά (γρ.)	11.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	47.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	27%	57%	18%
32.7 Σάκχαρα (γρ.)	4.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.76 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.36 Αλάτι (γρ.)
36%	8%	3%	6%