



Emoji cupcakes

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

25'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 240 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 280 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 80 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 240 γρ. γάλα, φρέσκο, πλήρες
- 2 αβγά, μέτρια
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)

Για τη διακόσμηση

- 200 γρ. ζαχαρόπαστα λευκή
- 1/2 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 50 γρ. ζαχαρόπαστα μαύρη
- κουφέτα, σοκολάτας ματάκια
- ζαχαρωτά, καρδούλες κόκκινες

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, το βούτυρο, και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα, για 2-3 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Προσθέτουμε σε δόσεις το μισό γάλα.
- Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το υπόλοιπο γάλα, τα αυγά, το ξύσμα λεμονιού, το εγχύλισμα βανίλιας, και τα ρίχνουμε στο μίξερ. Συνεχίζουμε να χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 2-3 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Βάζουμε [ειδικά χαρτάκια](#) σε 2 [φόρμες για muffin με 6 θήκες](#) και γεμίζουμε με το μείγμα μέχρι τα 2/3 του ύψους τους.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσουν καλά για 15-20 λεπτά.

Για τη διακόσμηση

- Πλάθουμε τα 200 γρ. λευκής ζαχαρόπαστας με το κίτρινο χρώμα ζαχαροπλαστικής.
- Ανοίγουμε τη ζαχαρόπαστα σε πάχος 0,5 εκ. με τον ειδικό [πλάστη](#).
- Κόβουμε με ένα [στρογγυλό κουπ πατ 8 εκ.](#) την κίτρινη ζαχαρόπαστα σε 12 κύκλους.
- Βουτάμε ένα πινέλο σε λίγο νερό και αλείφουμε τη μία μεριά του κάθε κίτρινου κύκλου.
- Κολλάμε τους κίτρινους κύκλους πάνω στα cupcakes.
- Δημιουργούμε τα αγαπημένα μας emoji χρησιμοποιώντας τη μαύρη ζαχαρόπαστα για στόμα, μάτια και φρύδια, τα κουφετάκια σοκολάτας ματάκια και τις καρδούλες.
- Τα κολλάμε πάνω στους κίτρινους κύκλους αλείφοντας τη μία μεριά τους με λίγο νερό.
- Σερβίρουμε.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

340 Θερμίδες (kcal)	8.5 Λιπαρά (γρ.)	4.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	61.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	12%	25%	23%
45.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.36 Αλάτι (γρ.)
50%	9%	4%	6%