



Hi-hat cupcakes

35'Χρόνος
Εκτέλεσης**3 ώρες'**Χρόνος
Αναμονής**25'**Χρόνος
Ψησίματος**12**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά για να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά και μόλις ομογενοποιηθούν σταματάμε το μίξερ. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα αβγό για να βάλουμε το επόμενο.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, το γάλα και χτυπάμε για 10 δευτερόλεπτα.
- Μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και γεμίσουμε μια φόρμα για muffin 12 θέσεων αφού έχουμε τοποθετήσει τα ειδικά χαρτάκια για cupcakes.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν.

Για την Ιταλική μαρέγκα

- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη και βράζουμε μέχρι να φτάσει 116 ° C.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τα ασπράδια, το αλάτι, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να δέσει και να γίνει μια σφιχτή μαρέγκα.
- Μεταφέρουμε το σιρόπι πολύ αργά (σαν κορδόνι) στον κάδο του μίξερ χωρίς να σταματήσουμε το μίξερ και συνεχίζουμε να χτυπάμε για 4-5 λεπτά για να πέσει η θερμοκρασία του μείγματος.
- Μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με στρογγυλή μύτη και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σύνθεση

- Αφαιρούμε τα χαρτάκια από τα cupcakes και με ένα μαχαίρι κάνουμε μια μικρή τρύπα στην πάνω πλευρά των cupcakes.
- Μοιράζουμε το dulce se leche και καλύπτουμε με τη μαρέγκα και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 2 ώρες να κρυώσουν.
- Βουτάμε στη λιωμένη κουβερτούρα μέχρι να καλυφθεί η μαρέγκα και αφήνουμε στην άκρη να σταθεροποιηθεί.
- Σερβίρουμε με τη λευκή κουβερτούρα.

Συστατικά

Για τα cupcakes

- 160 γρ. βούτυρο
- 160 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 2 αβγά, μεσαία
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 40 γρ. κακάο
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. γάλα

Για την Ιταλική μαρέγκα

- 60 γρ. νερό
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 115 γρ. ασπράδια, (από 4 μεσαία αβγά)
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για τη σύνθεση

- 100 γρ. [dulce de leche](#)
- 400 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

541 Θερμίδες (kcal)	24.0 Λιπαρά (γρ.)	15.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	71.0 Υδατ/κες (γρ.)
27%	34%	75%	27%
56.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.33 Αλάτι (γρ.)
62%	16%	16%	6%