



Πασχαλινά cupcakes

25'

Χρόνος
Εκτέλεσης

25'

Χρόνος
Ψήσιματος

12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ευχαριστούμε πολύ τη Ζοζεφίνα Πέγκου, sugar artist, για την υπέροχη δημιουργία της! Ζωντανέψτε το πασχαλινό σας τραπέζι φτιάχνοντας ξεχωριστά "κοτοπουλάκια - cupcakes"! Μία εύκολη συνταγή κυρίως για όσους θέλουν να δημιουργήσουν παρέα με τα παιδιά τους.

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- 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 για cupcakes](#) με χαρτάκια μέχρι τα 2/3 γιατί αυτό θα φουσκώσει.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά.

Για το frosting

- Χτυπάμε το βούτυρο στο μίξερ με το φτερό να αφρατέψει σε μέτρια ταχύτητα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη λίγο λίγο και μόλις ενσωματωθεί στο βούτυρο, ρίχνουμε τη βανίλια και το γάλα και χτυπάμε για 3-5 λεπτά μέχρι να αφρατέψει.
- Αφού αφρατέψει, ρίχνουμε μέσα λίγο κίτρινη πάστα ζαχαροπλαστικής και ανακατεύουμε μέχρι να φτάσει στο επιθυμητό χρώμα.
- Γεμίζουμε με το μείγμα μας μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.
- Με ένα ψάλιδι κόβουμε την άκρη του κορνέ και ξεκινάμε να διακοσμούμε τα cupcakes μας.

Για τα κοτοπουλάκια

- Ρίχνουμε λίγο ζάχαρη άχνη στην επιφάνεια εργασίας μας. Ανοίγουμε με ένα μικρό πλαστικό πλάστη την ζαχαρόπαστα.
- Για να σχηματίσουμε τα ποδαράκια χρησιμοποιούμε το ειδικό εργαλείο και κόβοντας 2 λεπτά κομμάτια από την πορτοκαλί ζαχαρόπαστα.
- Για να σχηματίσουμε τη μύτη χρησιμοποιούμε ένα νυστέρι και κόβουμε ένα λεπτό τριγωνικό κομμάτι από την πορτοκαλί ζαχαρόπαστα.
- Για να σχηματίσουμε τα μάτια, κόβουμε και σχηματίζουμε 2 στρογγυλά κομμάτια από τη μαύρη ζαχαρόπαστα.
- Διακοσμούμε τα cupcakes με τα κομμένα κομμάτια ζαχαρόπαστας και φτιάχνουμε τα κοτοπουλάκια μας.

Συστατικά

Για τα cupcakes

- 240 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 280 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 80 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 240 γρ. γάλα
- 2 αυγά
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για το frosting

- 70 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 1 βανίλια σε σκόνη
- 20 γρ. γάλα, 3,5%
- 1/4 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

Για τα κοτοπουλάκια

- ζάχαρη άχνη, λίγη
- ζαχαρόπαστα μαύρη
- [πορτοκαλί χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

383 Θερμίδες (kcal)	12.5 Λιπαρά (γρ.)	7.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	63.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	18%	38%	24%
48.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.41 Αλάτι (γρ.)
54%	8%	3%	7%