



Βασιλόπιτα cupcake

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
- Προσθέτουμε σε ένα γουδί τη μαστίχα, το μαχλέπι, το μοσχοκάρυδο και την κρυσταλλική ζάχαρη. Τα σπάμε πολύ καλά μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, την άχνη ζάχαρη και τα αρωματικά από το γουδί. Προσθέτουμε το ξύσμα από ένα πορτοκάλι, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε το γάλα, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε για να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε φορμάκια για cupcakes στρωμένα με λαδόκολλα. Σε ένα από αυτά προσθέτουμε το φλουρί.
- Χτυπάμε το ταψί με τα φορμάκια για να καθίσει το μείγμα και ψήνουμε για 25-30 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν.

Για τη βουτυρόκρεμα

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, την άχνη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και αφρατέψει το μείγμα.

Για το σερβίρισμα

- Μεταφέρουμε τα cupcakes σε μία πιατέλα και τα τυλίγουμε με μία κορδέλα.
- Απλώνουμε τη βουτυρόκρεμα σε όλη την επιφάνεια των cupcakes. Στολίζουμε με σοκολατένια διακοσμητικά και κακάο σε σκόνη.

Συστατικά

Για τα cupcakes

- 250 γρ. βούτυρο
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 γρ. μαστίχα
- 7 γρ. μαχλέπι
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 3 αυγά, μέτρια
- 70 γρ. γάλα
- 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.σ. γεμάτη μπέικιν πάουντερ

Για τη βουτυρόκρεμα

- 250 γρ. βούτυρο
- 400 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για το σερβίρισμα

- σοκολατένια, διακοσμητικά
- κακάο, σε σκόνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

674 Θερμίδες (kcal)	36.0 Λιπαρά (γρ.)	22.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	81.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	51%	110%	31%
55.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.28 Αλάτι (γρ.)
61%	11%	5%	5%