Borůvkové cupcakes s Tradičním Lipánkem

60 minut difficulty ●●○○

Ingredience (na 12 porcí)

- 150 g cukru
- 120 g hladké mouky
- 70 g polohrubé mouky
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- 55 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 2 lžíce oleje
- 55 g Jihočeské zakysané smetany
- 80 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- citronová kůra
- 100 g borůvek
- 1 balení tradičního Lipánka
- moučkový cukr dle chuti
- 125 ml trvanlivé Jihočeské smetany

Instructions for preparation:

Obě mouky, jedlou sodu, prášek do pečiva, cukr a špetku soli smícháme. Změklé máslo nakrájíme a přidáme do směsi a promícháme. Přidáme žloutek, vejce, zakysanou smetanu, citronovou kůru, olej a mléko. Opět promícháme a přisypeme borůvky. Vzniklé těsto vlijeme do košíčků na cupcaky a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 20 minut. Po upečení necháme vychladnout. Trvanlivou Jihočeskou smetanu vyšleháme a smícháme s Lipánkem a dochutíme moučkovým cukrem. Směsí naplníme cukrářský pytlík a zdobíme cupcaky.