Vanilkové cupcakes



45 minut náročnost ●○○○

Ingredience (12 porcí)

- 250 g hladké mouky
- 8 g prášku do pečiva
- 80 g cukru
- 1 lžíce medu
- 2 vejce pokojové teploty
- 100 g vanilkové pomazánky Lipánek
- 100 ml Jihočeského mléka
- 60 g Jihočeského másla
- kůra z 1 bio citronu

Krém

- 2 ks Lipánek vanilková pomazánka
- 100 ml Jihočeské smetany

Návod na přípravu:

V jedné míse smícháme mouku a prášek do pečiva. Ve druhé míse smícháme vejce, cukr, med, vanilkovou pomazánku Lipánek, mléko, rozpuštěné máslo a citronovou kůru.
Mokré ingredience přilijeme k suchým a promícháme, aby vzniklo hladké těsto.

Těsto rovnoměrně rozdělíme do košíčků na muffiny a pečeme v předehřáté troubě na 170 °C asi 18–20 minut, dokud nejsou zlatavé. Propečenost ověříme špejlí a necháme je vychladnout.

Na krém vyšleháme smetanu s pomazánkami Lipánek. Šleháme opatrně, aby směs zhoustla, ale nesrazila se. Krém přendáme do cukrářského sáčku a ozdobíme vychladlé cupcakes.