Cupcakes s Lipánkem

30 minut náročnost ●●○○

Vyzkoušeli jste už na košíčky Lipánka? Vynikající košíčky nejsou zdaleka jen pro děti. Pozor, ať vám je tatínkové nesní.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 1/2 lžička soli
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 120 g Jihočeského másla
- 150 g krupicového cukru
- 2 vejce
- 240 ml mléka
- 100 g kakaa
- 4 ks Lipánka - 2ks kakaového a 2ks vanilkového

Návod na přípravu:

Změklé máslo vyšlehejte s moučkovým cukrem, přidejte vajíčka a šlehání opakujte. Postupně přisypejte mouku, kypřicí prášek a špetku soli. Pokud chcete cupcakes kakaové, část těsta odeberte a přidejte do něj kakao. Jako poslední přilijte mléko a těsto znovu důkladně vyšlehejte.
Vzniklé těsto přelijte do připravených košíčků. Pozor, nenaplňujte je až po okraj, v troubě nakynou.

Nechte péct cca 20 minut v předehřáté troubě na 170°C.

Vychladlé cupcakes vyjměte z košíčků. Na ozdobení použijte Lipánka, kterým naplníte cukrářský pytlík. Kreativitě se meze nekladou.

Dobrou chuť přeje Madeta.