

Cynamonowe cupcakes z kremem pomarańczowym i mandarynkami



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 934



5-6 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 2 szt
- cukier, 2/3 szklanki
- Mąka pszenna, 1 szklanka
- woda, 200 ml
- olej, 200 ml
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- cynamon, 1 łyżeczka
- budyń waniliowy, 3 łyżki
- mleko, 200 ml
- masło, 100 g
- cukier puder, 70 g
- likier pomarańczowy, 20 ml
- mandarynki, 2 szt
- kakao, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka miksujemy z cukrem. Dodajemy powoli wodę, olej i mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Dokładnie mieszamy. Z powstałej części odkładamy 1 czubatą łyżkę. Dodajemy do niej 1 łyżeczkę kakao. Mieszamy.
- 2 Do foremek (ja jak zwykle używałam silikonowych - polecam!) nakładamy jasne ciasto (mniej więcej do 3/4 wysokości).Do osobnej foremki wkładamy ciemne ciasto.
- 3 Piekarnik rozgrzewamy do 190C i pieczemy muffinki ok. 25-30 minut (do "suchego patyczka").Chwilę studzimy.Z jasnych muffinek delikatnie ścinamy górę na prosto(powinna nam wyjść kopułka po upieczeniu).Ciemną muffinkę drobniutko siekamy.
- 4 Robimy krem: Gotujemy budyń na mleku. Studzimy. Masło uciekamy z cukrem. Cały czas ucierając, dodajemy po łyżce zimnego budyniu. Na koniec wlewamy likier i dokładnie mieszamy. Polewamy muffinki ... posypujemy pokruszonym ciemnym ciastem i zdobimy cząstkami mandarynek.

Twoje notatki do przepisu: