

Czekoladowe cupcakes z wisniami - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3414**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne

Składniki:

- 360 g masła, miękkiego
- ½ szklanki kakao + 2 łyżki
- ½ szklanki ciepłej wody + 2 łyżki
- 1 ½ szklanki mąki + łyżka
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- 1 szklanka cukru
- 2 jajka
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- ½ szklanki kwaśnej śmietany 18 %
- SKŁADNIKI NA MASĘ: szklanka wiśnie, wydrylowanych
- 2 szklanki masła, miękkiego
- szczypta soli
- 4 szklanki cukru pudru
- łyżeczka ekstraktu z wanilii

Sposób przygotowania:

- 1 W miseczce rozpuszczamy kakao razem z wodą. W oddzielnej miseczce przesiewamy mąkę razem z proszkiem, sodą oraz solą. Masło roztapiamy w mikrofalówce, dodajemy cukier i mieszamy. Odstawiamy do wystudzenia. Następnie dodajemy jajka i rozpuszczone kakao. Miksując dodajemy suche składniki i śmietanę. Formę na muffinki wykładamy papilotkami i napełniamy do 2/3 wysokości, pieczemy w temp. 180 C przez 20 min. do suchego patyczka. Po pieczeniu muffinki studzimy. Wiśnie miksujemy w blenderze (ja rozdrobniłam je widelcem). Masło o temperaturze pokojowej miksujemy razem z solą oraz cukrem pudrem. Pod koniec dodajemy ekstrakt waniliowy oraz rozdrobnione wiśnie. Dekorujemy muffinki za pomocą szprycy cukierniczej. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: