

# Kawowe cupcakes



Autor: **patusia5**  
Przepisów: **263** Ocena: **8021**

1-2 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- Na cupcakes:
- 1 i 1/3 szklanki mąki
- 3 płaskie łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 1/4 łyżeczki soli
- pół szklanki mleka pełnotłustego
- pół szklanki mocnej kawy (najlepiej espresso)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 115g masła lub margaryny w temp. pokojowej
- pół szklanki cukru kryształu białego
- pół szklanki brązowego cukru
- 1 jajko
- Na masę kawową:
- 225g masła lub margaryny
- 2 i 1/2 szklanki cukru pudru (użyłam 2 szklanek)
- 1 i 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 1 i 1/2 łyżeczki espresso (kawy rozpuszczalnej w proszku)

## Sposób przygotowania:

- 1 Cupcakes: Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni. Formę na muffiny wykładamy papilotkami. Mąkę mieszamy z kakao, proszkiem do pieczenia, sodą i solą. Kawę mieszamy z mlekiem i ekstraktem z wanilii. Masło miksujemy z cukrami, aż powstanie jasna, puszysta masa. Dodajemy jajko i miksujemy do połączenia składników. Następnie na przemian i w 3 - 4 partiach dodajemy kawę z mlekiem oraz mieszankę z mąki, kończąc mąką. Masą napełniamy papilotki (2/3 wysokości) i pieczemy około 17-20 minut (do suchego patyczka). Zostawiamy do wystudzenia.
- 2 Masa kawowa: Ekstrakt z wanilii mieszamy z kawą. Masło miksujemy kilka minut, następnie stopniowo dodajemy cukier miksując na wolnych obrotach. Po zużyciu całego cukru masę ubijamy na średnich obrotach około 2 minut. Dodajemy mieszankę kawy i wanilii i miksujemy do połączenia składników. Masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy na każdą babeczkę. Możemy udekorować posypką czekoladową.

Twoje notatki do przepisu: