

Cupcakes se sladkou pomazánkou Lipánek a čerstvým ovocem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Muffiny jsou jedna věc, ale cupcakes, to už je jiná liga! Vyzkoušejte naše sladké pomazánky a bude to pro vás hračka.



Ingredience

- 1 balení čokoládové pomazánky Lipánek
- 1 balení vanilkové pomazánky Lipánek
- čerstvé ovoce (maliny, borůvky...)
- 250 g hladké mouky
- 30–50 g polohrubé mouky
- 110 g cukru krupice
- 2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- 60 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 2 vejce
- 200 ml Jihočeského mléka
- 2 vanilkové cukry
- kůra z citronu
- bílá a mléčná čokoláda

Návod na přípravu:

Troubu rozejdeme na 180 °C. Smícháme všechny tekuté ingredience a ve vedlejší míse dobře promícháme všechny sypké ingredience. Poté spojíme obě hmoty dohromady a šleháme. Naplníme košíčky do 3/4 a dáme péct na cca 25 minut. Sáčky naplníme sladkou pomazánkou Lipánek a vychladlé cupcakes zdobíme. Ovoce opláchneme a poklademe na pomazánku. Cupcakes posypeme strouhanou čokoládou.