



Banánové cupcakes

12 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta ušleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni na tuhý sníh a postupně přidáme polovinu cukru.
- 2 Banány oloupeme a nakrájíme na plátky, přidáme žloutky, máslo nebo margarín, olej, zbytek cukru a ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Mouku, solamyl, kypřicí prášek smícháme a opatrně vmícháme střídavě s mlékem do pěny. Vmícháme sníh z bílků a těstem naplníme papírové košíčky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Na ozdobení připravíme šlehačku v prášku podle návodu na obale a naneseme na vychladlé cupcakes. Dozdobíme oplatkovými květinami a servírujeme.

Tip:

- Do těsta můžeme podle chuti přidat rozinky namočené v rumu nebo kousky čokolády.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 ks)
elektrický ruční šlehač
papírové košíčky

Na těsto:

2 ks bílek
sůl
180 g cukr
2 ks banán
2 ks žloutek
150 g máslo změkklého nebo margarínu
2 zarovnaná PL olej
200 g hladká mouka
30 g Solamyl bez lepku Dr. Oetker
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 ml mléko polotučné

Na ozdobení:

1 balíček Šlehačka v prášku Dr. Oetker
150 ml mléko polotučné
1 balení Květiny oplatkové Dr. Oetker

