



Čokoládové cupcaky s arašídý

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, cukrem a kakaem. Přidáme arašídové máslo, sójový nápoj a arašídý a důkladně vše vymícháme dohladka. Těsto nanese do papírových košíčků ve formě na muffiny. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 2 Cupcaky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme arašídové máslo s Creme VEGA, cukrem a Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň dohladka. Polovinu náplně vložíme do cukrářského sáčku k jedné straně. Do zbývající náplně přidáme kakao a nápoj a krátce vyšleháme. Nanese do sáčku vedle světlé náplně a povrch cupcaků nazdobíme.
- 4 Povrch posypeme nasekanými arašídý.

Přísady::

Na těsto:

230 g hladká mouka
1 balení Kypřící prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
150 g cukr třtinový
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
2 PL arašídové máslo
250 ml sójový nápoj neslazený
80 g arašídý nasekané nesolené

Na náplň:

100 g arašídové máslo
2 balení Creme VEGA Dr. Oetker
80 g moučkový cukr
3 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
2 PL sójový nápoj neslazený

Na ozdobení:

20 g arašídý nasekané nesolené

Ještě potřebujeme:

12 ks papírové košíčky na muffiny
forma na muffiny (12 kusů)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou





Tip:

- Recept můžeme obměňovat podle druhu ořechů a příchutě oříškového másla, např. mandlové, pistáciové, lískooříškové.
- Creme VEGA Dr. Oetker je unikátní výrobek bez obsahu potravin živočišného původu, vyrobený na bázi sóji. K dostání je v prodejnách **Kaufland** a **Globus**. Pokud nemusíme dělat veganskou variantu, můžeme použít také zakysanou smetanu.

