



Silvestrovské cupcakes s vaječným likérem

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem, vanilínovým cukrem, olejem a likérem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a vyšleháme dohladka. Těsto nanese do košíčků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Na přípravu náplně připravíme krémovou náplň s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Naplníme cukrářský sáček, nanese na zchladlé cupcakes a uložíme do chladničky.
- 3 Před podáváním cupcakes ozdobíme konfetami.

Tip:

- Cupcakes můžeme před ozdobením jemně pokapat vaječným likérem.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

2 ks vejce
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
130 ml olej
130 ml vaječný likér
230 g mouka polohrubá
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na krém:

1 balení Krémová náplň příchutí vaječný koňak Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné studeného
3 PL moučkový cukr

Na ozdobení:

1 balení Mini konfety duhové Dr. Oetker

