

Red velvet cupcakes

Love.

Babeczki red velvet
Nigella Lawson „Kuchnia. Przepisy z serca domu”



250 gram mąki

2 łyżki kakao

2 łyżeczki proszku do pieczenia

pół łyżeczki sody

100 gram masła

200 gram cukru

płaska łyżeczka czerwonego barwnika w proszku

2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
2 jajka
175 gram maślanek (dałam pół na pół mleko z jogurtem)
łyżeczka octu jabłkowego

masa:
serek naturalny
cukier puder
kolorowy cukier

W misce wymieszać mąkę, kakao, proszek, barwnik i sodę.
W drugiej misce utrzeć cukier z masłem, dodać ekstrakt, jajka,
maślanek, ocet i zmiksować.

Połączyć zawartość dwóch misek, zmiksować na gładkie ciasto.

Przełożyć do foremek na muffinki do 3/4 wysokości.

Piec w temp. 170 st.C przez 20 minut.

Po wystudzeniu dekorować masą z wymieszanego serka z cukrem
pudrem.

Posypać dekoracyjnym cukrem kolorowym.



Dusiowa kuchnia

Dusiowa kuchnia



Muffinowe zimowsko u Domi