

RECEPT

Valentýnské cupcakes s pomazánkou Nutella®

Obtížné

6 Porce

45 Min.



SUROVINY

NA 6 PORCÍ

6–8 CUPCAKES

60 g třtinového cukru

1 velké vejce

50 g rozpuštěného másla

15 cl kokosového mléka

30 g strouhaného kokosu

120 g hladké mouky

15 g jedlé sody

90 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Na polevu

220 g smetanového sýra

120 g másla pokojové teploty

130 g moučkového cukru

Potravinářské barvivo

Na ozdobu

Cukrové barevné sypání

Cukrové hvězdy



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1 | Předehřejte troubu na 180 °C. Cukr našlehejte s vejcem do nadýchané směsi. Přidejte rozpuštěné máslo, kokosové mléko, mouku, strouhaný kokos a jedlou sodu. Směs rozdělte stejnoměrně do forem na košíčky a dejte péct do trouby na 20 minut. Vyjměte cupcakes z trouby a nechte je vychladnout.



2 | Mezitím si připravte polevu: Smíchejte máslo se smetanovým sýrem a vytvořte hladkou krémovou směs. Přidejte potravinářské barvivo a směsí naplňte zdobící sáček.



3

Jakmile cupcakes vychladnou, špičkou nože z nich jemně vykrojte středy a naplňte je pomazánkou Nutella®.



4

Pomocí zdobícího sáčku (průměr přibližně 1,5 cm) naneste polevu na cupcakes ve tvaru spirály nebo srdce. Ozdobte cupcakes barevným sypáním, malými cukrovými hvězdami nebo cukrovými srdíčky a strouhaným kokosem.

Lahodná romantika.

Láska visí ve vzduchu, zvláště s těmito valentýnskými cupcakes vylepšenými pomazánkou Nutella®. Buďte sladcí na toho, koho milujete. A to nejen 14. února.