

Mechové cupcakes

Kategorie: Bábovky, muffiny, cupcaky, směs bílá bez lepku

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

MECHOVÉ CUPCAKES

Na těsto:

250 g baby špenátu

50 g kopřiv

50 g máty

170 g cukru krupice

100 g vajec

160 g rostlinného oleje

60 g bílého jogurtu

šťáva a kůra z jedné limetky

300 g Freee směs bílá bez lepku

12 g kypřicího prášku do pečiva

1 g soli

Na náplň:

300 g žervé

150 g másla

100 g moučkového cukru

10 g limetkové šťávy

kůra z jedné limetky

Do mixéru navážíme všechny ingredience kromě mouky a kypřicího prášku a rozmixujeme dohladka.

Přendáme do mísy, na tuto hmotu prosejeme mouku s kypřicím práškem a stěrkou zamícháme dohladka.

Rozdělíme do 12 košíčků a pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C. Upečené cupcaky necháme vychladnout,

3 z nich vyjmeme z papíru a najemno rozdrobíme.

Náplň: Žervé, cukr, limetkovou šťávu a kůru rozmícháme dohladka a postupně přidáváme rozpuštěné a napůl vychladlé máslo.

Metlou vyšleháme do hladkého krému. Krém nanese pomocí sáčku

s hladkou trubičkou na povrch upečených a vychladlých
cupcaků a paletovým nožem urovnáme do tvaru polokoule.
Ozdobíme rozdrobeným korpusem, čerstvým ovocem nebo třeba
cukrovými květy.

...

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala
na stránkách: [Peče celá země](#)