



ЛЕШНИКОВ КЪПКЕЙК

Време: Брой: Ниво на
 трудност:

🕒 45 мин 👤 12 порции ●●● лесно

СЪСТАВКИ

ЗА ТЕСТОТО КОЛИЧЕСТВО

Захар	200 г
Масло	190 г
Брашно	150 г
Бакпулвер	2 г
Пълномаслено мляко	200 мл
Сол	12 щипки
Цели яйца	2
Жълтък	1
Лешници	80 г
Ванилов екстракт	5 г (1 чаена лъжица)

ЗА ГЛАЗУРАТА КОЛИЧЕСТВО

Масло	150 г
Пудра захар	150 г
Натрошени лешници	20 г

Лешников къпкейк ~ стъпка по стъпка

1. За сладкиша:

В купа разбъркай маслото и захарта с миксер. Прибави едно по едно яйцата заедно с жълтъка, след това млякото и ваниловия екстракт, докато тестото стане гладко и с равномерна консистенция. Пресей брашното, след което бакпулвера и солта. Събери двете смеси, като разбъркваш внимателно. Добави лешници. Поставай хартиената купичка във форма за мъфини и налей сместа. Внимавай да не запълниш повече от $\frac{3}{4}$ от обема ѝ.

2. За масления крем:

Разбъркай маслото и пудрата захар в купа, докато се получи мека кремообразна консистенция. Декорирай къпкейковете с шприц с накрайник във формата на звезда. Поръси с лешници и добави един бонбон Ferrero Rocher отгоре.