

Εύκολα λαχταριστά αφράτα cupcakes με βουτυρόκρεμα, γλυκά ατομικά κεκάκια με την πιο νόστιμη διακόσμηση. Ιδανικά για πάρτυ, τα παιδιά τα λατρεύουν αλλά και οι μεγάλοι δεν μπορούν να αντισταθούν! Εύκολη συνταγή που όλοι μπορούν να την πετύχουν. Φτιάξτε τα και παίξτε με τα παιδιά, αφήστε τη δημιουργικότητά σας ελεύθερη και διασκεδάστε το!

## Τι θα χρειαστείτε

170 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

150 γρ. ζάχαρη άχνη

150 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

3 μεγάλα αυγά

1 κ.γλ. baking powder

1 βανίλια ή 1 κ.γλ. υγρή βανίλια

100 ml γάλα

Για τη βουτυρόκρεμα:

230 γρ. ζάχαρη άχνη

120 γρ. βούτυρο μαλακό

Λίγες σταγόνες υγρή βανίλια

2 κ.σ. γάλα

Χρώματα ζαχαροπλαστικής (σε φιαλίδια σε όλα τα σούπερ μάρκετ)

Κορνέ ζαχαροπλαστικής με διάφορες μύτες για σχέδια

# Εύκολα Cupcakes με βουτυρόκρεμα

## Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη στο μίξερ με το σύρμα. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το baking powder. Αλλάζουμε το σύρμα στο εξάρτημα για κέικ (φτερό). Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και το γάλα εναλλάξ. Βάζουμε και τη βανίλια και συνεχίζουμε για λίγο το χτύπημα. Δεν χτυπάμε πολύ, ίσα να ενσωματωθεί το αλεύρι.

Στο σημείο αυτό μπορείτε να χωρίσετε το μίγμα και να βάλετε κακάο ή χρώμα ζαχαροπλαστικής και να έχετε μια ποικιλία από κάπκικς. Αν βάλετε κακάο, προσθέστε λίγες σταγόνες γάλα ακόμα για να μη σφίξει και χαλάσει η υφή του μίγματος.

Χρειαζόμαστε ένα ταψί με θήκες για μάφινς. Τοποθετούμε τα ειδικά χαρτάκια σε κάθε θήκη και με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με κουτάλι παγωτού γεμίζουμε κάθε θήκη μέχρι τα 3/4.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 170°C για 15-20'.

Για τη βουτυρόκρεμα: Χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη στο μίξερ με το σύρμα. Προσθέτουμε λίγες σταγόνες βανίλια και το γάλα.

Χωρίζουμε τη βουτυρόκρεμα ανάλογα με το πόσα χρώματα θέλουμε να φτιάξουμε. Ανάλογα την ποσότητα θα χρειαστεί να προσθέσετε και την ανάλογη ποσότητα χρώματος ζαχαροπλαστικής, σύμφωνα και με το πόσο έντονο θέλετε το κάθε χρώμα.

Μεταφέρετε τη βουτυρόκρεμα σε κορνέ και διακοσμήστε όπως σας αρέσει. Κάντε ροζέτες, γραμμές, λουλούδια, παίξτε με συνδυασμούς σχεδίων και χρωμάτων. Παίξτε με τα παιδιά! Είναι μια πολύ ωραία διαδικασία. Δείτε το βίντεο για να πάρετε ιδέες.

Καλή διασκέδαση και καλή απόλαυση!

# Εύκολα Cupcakes με βουτυρόκρεμα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη στο μίξερ με το σύρμα.
- 2 Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.
- 3 Ανακατεύουμε το αλεύρι με το baking powder.
- 4 Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και το γάλα εναλλάξ.
- 5 Βάζουμε και τη βανίλια και συνεχίζουμε για λίγο το χτύπημα. Δεν χτυπάμε πολύ, ίσα να ενσωματωθεί το αλεύρι.-
- 6 Τοποθετούμε τα ειδικά χαρτάκια σε κάθε θήκη του ταψιού για μάφινς και με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με κουτάλι παγωτού γεμίζουμε κάθε θήκη μέχρι τα 3/4.-

7 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 170°C για 15-20'.

8 Για τη βουτυρόκρεμα: Χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη στο μίξερ με το σύρμα. Προσθέτουμε λίγες σταγόνες βανίλια και το γάλα.

9 Χωρίζουμε τη βουτυρόκρεμα και προσθέτουμε τα χρώματα ζαχαροπλαστικής.

10 Μεταφέρουμε-τη βουτυρόκρεμα σε κορνέ και διακοσμούμε-όπως μας αρέσει.

11 Κάντε ροζέτες, γραμμές, λουλούδια, παίξτε με συνδυασμούς σχεδίων και χρωμάτων. Παίξτε με τα παιδιά! Είναι μια πολύ ωραία διαδικασία. Δείτε το βίντεο για να πάρετε ιδέες. Καλή διασκέδαση και καλή απόλαυση!