

# Pinata Cupcakes

Deși arată impresionant, aceste cupcakes distractive și vibrante sunt atât de simplu de făcut încât până și copiii se pot implica!

16 porții



grad de dificultate redus



up to 30 Min.



## Ingrediente:

### Pentru cupcakes:

110 g unt nesărat la temperatura camerei  
110 g zahăr tos  
2 ouă medii  
1 lingură Esență naturală de vanilie Madagascar  
110 g făină

### Decor:

50 g Ornamente Lumea Unicornilor Dr. Oetker  
400 g glazură stil cremă de unt Dr. Oetker

- 1 Preîncălziți cuptorul la 180°C (160°C/Gas Mark 4). Puneți formele de copt într-o tavă pentru briose.

**Cuptor electric 160 °C**

**Cuptor cu aer cald 180 °C**

- 2 Amestecați crema împreună cu untul și zahărul până devine ușoară și pufoasă.
- 3 Se bat treptat ouăle și extractul de vanilie; dacă amestecul începe să se coaguleze, se adaugă puțină făină.
- 4 Cu o lingură de metal, încorporați făina rămasă.
- 5 Puneți lingurile de amestec în tava de copt și coaceți timp de 15 - 20 de minute până când cresc bine și devin ferme la atingere. Scoateți din cuptor, lăsați să se răcească pe un grătar de răcire.

**Durată de coacere: 15 Minute**

- 6 Luați un cuțit ascuțit și tăiați un cerc din partea de sus a fiecărei prăjituri la o distanță de aproximativ 1 cm de margine. Tăiați bucățile astfel încât să devină plate.
- 7 Puneți o lingură de ornamente în orificiul rămas în fiecare cupcake. Acoperiți apoi cu cercul tăiat anterior pentru a forma brișă.
- 8 Puneți crema de unt de vanilie într-o pungă prevăzută cu o duză în formă de stea și adăugați un vârtej de cremă deasupra fiecăruia. Presărați ornamentele deasupra cremei de unt pentru a termina!

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.