



CUPCAKES

Φτιάξε εύκολα λαχταριστά cupcakes με τη μοναδική φυτική σαντιγί VEGETALCREM!

ΥΛΙΚΑ

- 130 γρ. αλεύρι
- 110 γρ. γάλα
- 100 γρ. ζάχαρη
- 65 γρ. λιωμένο βούτυρο
- 1 αυγό
- 1 βανίλια
- 15 μπισκότα oreo

Για το γαρνίρισμα:

- 200 ml φυτική σαντιγί VegetalCrem
- 250 γρ. τυρί κρέμα μασκαρπόνε
- 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε στο μίξερ το αυγό με τη ζάχαρη, προσθέτουμε το γάλα, τη βανίλια, το αλεύρι και στο τέλος το λιωμένο βούτυρο.
2. Τοποθετούμε 15 χαρτάκια στην ειδική φόρμα για cupcakes και βάζουμε στον πάτο στο καθένα από ένα ολόκληρο μπισκότο oreo.
3. Με μια κουταλιά της σούπας γεμίζουμε το καθένα με το μείγμα του κέικ και τα ψήνουμε στους 175°C για 25 λεπτά.
4. Βγάζουμε τα cupcakes από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.
5. Χτυπάμε τη φυτική σαντιγί VegetalCrem με το τυρί κρέμα και τη ζάχαρη άχνη μέχρι να αφρατέψει και να γίνει μια σφιχτή κρέμα. Βάζουμε το υλικό σε κορνέ και γαρνίρουμε τα cupcakes με υλικά της αρεσκείας μας.
6. Τα διατηρούμε σε δροσερό μέρος ή στο ψυγείο.

Συνταγή από Οι Συνταγές της Λόπης

(<https://lopis-place.blogspot.com/2013/03/cupcakes-oreo.html>)