

Butterfly cupcakes



Idea acestor butterfly cupcakes, acestor briose „ornate” cu fluturasi mi-a venit dupa ce am vizualizat, plina de incantare, acest simpatic butterfly de la **Wilton** ☐

Aveti nevoie de o portie de briose, portia voastra preferata. V-o recomand pe asta, deliciosaaaaa: **Twix Muffins**



...iar aici am sa va arat forma cu care am decupat fluturasi din pasta de lapte praf:



Reteta preluata de la Cali, careia i-am dedicat un **tort delicios**, de ziua ei ☐ ...si care este urmatoarea:

- 125 g zahar tos
- 100 ml apa
- 250 g lapte praf
- o lingurita ulei pentru modelat

Zaharul se fierbe cu apa cateva minute, cca. 6-8 minute, la foc mic. Se raceste, se adauga laptele praf si uleiul si se framanta bine. Se adauga colorant alimentar dupa plac ☐ ...eu am pus galben (se mai gaseste si rosu sau albastru prin magazine) ...dupa care am intins pasta colorata intre 2 folii cu sucitorul si am decupat cu forma fluturasii. Usor de tot, asa-i? ☐

!!! Foarte important de stiut: eu am fost nevoita, de fiecare data cand preparam pasta, sa adaug mai mult lapte praf pana cand obtineam o pasta usor de modelat...

Aici, muffinsurile ornate cu fluturasii:



M-am gandit ca ar fi interesant sa va arat cum am facut fluturasii

sa para ca zboara ☐

Au fost pusi la uscat intr-un carton indoit la 45 grade! ☐

