

Cupcakes cu lamaie si iaurt



Ce e un cupcake, poate va intrebati?! Pai, va spun eu cu mare drag ☺ Este un mini tort, o prajiturica pufoasa, ce poate fi coapta in forma speciala pentru muffins sau in alte forme individuale, mai mici. Totusi, nu forma e cea care deosebeste atat de mult un cupcake de un muffins, ci textura lui, textura care este mult mai fina si mai usoara decat cea a unui muffin, care de obicei e mai dens. Ceea ce scoate in evidenta un cupcake e, fara indoiala, glazura: de unt, ciocolata, frisca, de care vreti voi ☺ Eu astazi am copt o tava mare de cupcakes cu lamaie si iaurt, pe care le-am glazurat cu sos de ciocolata alba. Au fost incredibil de aromate datorita super esentelor de la [Coseli](#). Am folosit si esenta de lamaie dar si un pic de esenta de portocale, care le-au imprumutat micilor mele prajiturele un gust exotic si nemaipomenit de bun. Nu cred ca mai are rost sa va povestesc cat de repede s-a golit „tava” dupa ce s-a intors Bogdi de la scoala cu Matias, his mate ☺ M-au „ajutat” rapid sa le glazurez si-au tabarat pe ele, asa ca conceptul Coseli “Prajituri pentru ai tai, facute cu ai tai” a fost din nou atins :)))

Ingrediente:

Pentru cupcakes:

- 120 g unt
- 150 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilinat Coseli (16 g)
- 2 oua mari
- 125 g iaurt (grecesc)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 1 lingurita super esenta de lamaie Coseli
- 175 g faina
- 2 lingurite praf de copt Coseli
- un varf de cutit bicarbonat

Pentru glazura:

- 100 g ciocolata alba
- 35 ml smantana pentru frisca
- 1/2 lingurita super esenta de portocale Coseli

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de muffins cu hartiate speciale sau cu forme mici de silicon, cum am avut eu.

Pentru aluatul de cupcakes, se bate untul, scos din timp din frigider, intr-un bol inalt, cu zaharul tos+vanilinat. Se adauga,

pe rand, cele doua oua, amestecand bine dupa fiecare. Se toarna zeama de lamaie, proaspat stoarsa (puteti sa puneti si o lingura de coaja de lamaie rasa, daca aveti lamai frumoase), esenta de lamaie si iaurtul; se amesteca totul foarte bine.

Separat, intr-un bol mai mic, se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul si un praf de sare (cat luati cu trei degete). Se cerne amestecul uscat peste compozitia cu oua si se amesteca bine (fara a exagera insa). Aluatul rezultat se pune cu lingura in forme (mie mi-au intrat 2 linguri mari in fiecare forma); aluatul nu se niveleaza, se lasa sa pice din lingura.

Prajiturelele se coc cca. 25 de minute in cuptorul bine incins. Se lasa apoi sa se raceasca.





Priviti cat de pufoase si frumoase au iesit!!!! ☐



Pentru glazura, se rupe ciocolata alba in bucatele si se pune la topit impreuna cu frisca lichida (neindulcita). Nu se lasa sa se infierbante prea tare!!! Se amesteca energic si se lasa la racit. Se adauga apoi esenta de portocale si se amesteca din nou foarte bine.

Au fost delicioase!!!!

