

Ice Cream Cone Cupcakes



M-am tot gandit cum s-ar putea traduce mai bine Ice Cream Cone Cupcakes?! Ice Cream vine de la inghetata, Cone de la conuri de inghetata si Cupcakes de la acele mici prajiturele care seamana cu niste muffins, doar ca au un mot in plus ☐

Le-as putea numi Conuri cu inghetata falsa sau Conuri surpriza, fiindca in locul inghetatei din cornet se afla un aluat de chec, copt odata cu conul. Americanii (si nu numai) le fac in numar mare la petrecerile copiilor, in diverse forme si culori, si au mereu succes. Eu acum le-am facut rapid, ca sa le testez un pic inainte de 1 Iunie, cand vom sarbatori, ca-ntotdeauna, ziua copiilor. Nu au iesit chiar cum mi-am dorit, dar pana cand ajung sa le refac, sper din tot sufletul sa va inspire!!!

Mi-ar fi placut sa fac si-o portie cu cacao, ca sa le alternez pe platou, una alba, una neagra. Sau o portie cu glazura colorata, de

unt, ori un ganas de ciocolata. Ramane pe data viitoare, fiindca de data asta nu le-am ornat decat cu frisca si bombonele colorate. Am folosit reteta de la **Checul simplu**, dar pe viitor voi incerca si alte retete. S-aveti spor si pofta!!!

Ingrediente:

- o cutie cu conuri de inghetata (cu baza plata)

Pentru aluatul de chec (cana 250 ml):

- 2 oua mari
- jumatate de cana de zahar
- o jumatate de cana cu lapte
- o jumatate de cana cu ulei
- 2 cani faina, dar nu pline (umplute pe trei sferturi)
- 1 plic praf de copt (10 g)

Pentru decorarea cupcake-urilor:

- bombonele colorate din zahar
- visine sau cirese, proaspete ori congelate

Mod de preparare:

Sunt doua moduri de a prepara aceste cupcakes, iar eu le-am surprins pe amandoua pentru voi.

Un mod ar fi sa puneti conurile (cu umplutura) in formele de muffins si sa le coaceti asa. Cele pe care le-am avut eu au fost destul de mititele, asa ca mi-a fost cam greu sa le manevrez. Pentru (o oarecare) stabilitate, am pus o tavita de Al. (puteti folosi doua, trei straturi de folie de Al.) deasupra formei de muffins si am decupat cu un cutit in locul gaurilor (incercati sa nu taiati pana la capatul formelor, ci mai in interior, ca sa stea si mai bine).

Dati apoi drumul la cuptor, la 180 grade C (foc potrivit) si

pregatiti aluatul de chec. Puneti ouale intregi intr-un bol incapator si mixati cu un praf de sare pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul si continuati baterea 1-2 minute. Alternati laptele cu uleiul si cerneti deasupra faina amestecata cu praful de copt. Amestecati pana la omogenizare si turnati cu grija in conuri. Aveti grija sa nu umpleti conurile, fiindca vor da pe afara! Umpleti-le doar pe trei sferturi si lasati-le la copt cca. 18-20 de minute (faceti testul cu scobitoarea).

Lasati-le la racit si ornati-le cu frisca batuta, o visina/cireasa si bombonele colorate:







Cea de-a doua varianta ar fi sa puneti aluatul normal, in hartiutele speciale pentru muffins, si sa ii puneti cate un „capac” dintr-un con. Apasati putin conul, sa intre in aluat, si dati la copt, dupa modelul de mai sus ☐

La coacere, conurile se vor deplasa un pic, dar nu-i niciun bai, dupa ce le decorati, nu se va mai observa nimic:





Lui Bogdi i-au placut tare mult, dar m-a rugat sa-i fac si-o portie de inghetata adevarata :)))

P.S. Mie mi-a mai ramas aluat de vreo 4 muffins, dar le-am copt separat. In total, am avut 12 conuri de inghetata.

Conuri de inghetata ar trebui sa gasiti, mai ales acum, ca-ncepe vara, in hipermarketuri.