



Banánové cupcakes

Ozdoba každého veľkonočného stola.

asi 12 ks    jednoduchá príprava do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta ušľaháme bielky so soľou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni na tuhý sneh, postupne pridáme polovicu cukru..
- 2 Banány olúpeme a nakrájame na plátky, pridáme žĺtky, maslo alebo margarín, olej, zvyšok cukru a ušľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Múku, solamyl a kypriaci prášok zmiešame a opatrne vmiešame striedavo s mliekom do peny. Vmiešame sneh z bielkov, cestom naplníme papierové košíčky, vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 30 Minút

- 3 Na ozdobenie pripravíme šľahačku v prášku s mliekom a cukrom podľa návodu na obale a nanesieme na vychladnuté cupcakes. Dozdobíme oblátkovými kvetinami a servírujeme.

Tip:

- Do cesta môžeme podľa chuti pridať hrozienka namočené v rume alebo kúsky čokolády.

Prísady:

Na cesto:

2 ks bielok
soľ
180 g cukor
2 banány
2 ks žĺtok
150 g maslo zmäknuté alebo margarín
2 PL olej
200 g múka hladká
30 g Solamyl bezgluténový Dr. Oetker
2 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
100 ml mlieko polotučné

Na ozdobenie:

1 balíček Šľahačka v prášku Dr. Oetker
150 ml mlieko polotučné
1 balenie Kvetiny oblátkové Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

forma na muffiny (12 kusov)
12 ks papierové košíčky

