Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Ванильные капкейки

3 июля 2015 13:43 · https://open-cook.ru/recipes/vanilnye-kapkejki



Эти крошки покорили не одно сердце и желудок...Есть в них нечто притягательное, то ли нежное и воздушное тесто как облачко, то ли нежный крем из творожного сыра, то ли все вместе, оттененное кислинкой красной смородины. **Ванильные капкейки** станут прекрасным подарком для дорогих вам людей, волшебным завершением семейного обеда, прекрасным дополнением к девичьим посиделкам или прелюдией на романтическом свидании. При этом рецепт крайне прост, на приготовление теста уходит всего 10-15 минут и еще столько же для выпекания *капкейков*. Крем тоже из самых простых, когда все продукты складываются в миску, перемешиваются и все, можно украшать.

Из указанного количества ингредиентов получается 16 капкейков (у меня стандартные формы с диаметром дна 5 см), стакан использовала объемом 240 мл:

- 1 и 1/4 стакана муки (175-180 гр)
- 1 и 1/4 ч.л. разрыхлителя
- 1/2 ч.л. соды
- 1/2 ч.л. соли
- 3/4 стакана сахара (150 гр)
- 2 больших яйца
- 1 и 1/2 ч.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара (если есть возможность, постарайтесь найти ванильный экстракт или ванильный ароматизатор, вкус их несравнимо лучше, чем у ванильного сахара или ванилина)
- 1/2 стакана растительного масла
- 1/2 стакана пахты или нежирного кефира

Для крема на 16 капкейков:

- 150-170 гр творожного сыра (я беру Альметте, перед использованием его нужно хотя бы пару часов продержать в холодильнике, чтобы он вел себя хорошо, а лучше ночь)
- 50-55 гр сливочного масла комнатной температуры
- 50 гр сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1 ч.л. ванильного сахара

В миску или глубокую тарелку просеять муку, добавить разрыхлитель, соду и соль, перемешать.



В другой миске взбивать яйца на низкой скорости 15-20 секунд, добавить сахар (если используете ванильный сахар, то добавить его нужно на этом этапе) и взбивать еще полминуты. Добавить ванильный экстракт или ароматизатор (если используете его) и масло, взбивать минуту на небольшой скорости. Так же, медленно взбивая, всыпать половину мучной смеси и половину пахты (или кефира), взбивать до однородного состояния. Добавить оставшуюся муку и пахту/кефир, снова взбить до однородности.



Наполнить формочки для капкейков на 2/3. Металлические смазать маслом, силиконовые смазывать не надо, если используете бумажные формочки, то тоже смазывать не нужно. При желании можете добавить в тесто ягоды, но учтите, что во время выпекания они опустятся на самое дно.



Отправить формочки с тестом в духовку, разогретую до 180 градусов, на 12-16 минут. Помните, не будет лишним по истечении времени проверить их на готовность зубочисткой или деревянной лучиной, просто воткните ее в середину и выньте. Если она сухая, значит, капкейки готовы. Как только они испекутся, дайте им полностью остыть.



Стаканчики, что вы видите на фото, это новые для России бумажные формочки для капкейков и маффинов, которые не нужно смазывать и для которых не нужны металлические или силиконовые формочки, так как они отлично держать форму, при выпечке не деформируются и не пропитываются жиром. Теперь их и другие формочки, можно купить в моем магазинчике в Инстаграме , Вконтакте и в Одноклассниках



Для крема все ингредиенты выложить в миску и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Выложить крем в кондитерский мешок с насадкой (какая вам больше нравится) и выдавить его на ОСТЫВШИЕ капкейки.



Если у вас нет кондитерского мешка или шприца, не переживайте. Вместо кондитерского мешка можно использовать плотный пакет или канцелярский файл, наполнить их кремом, отрезать кончик и выдавить на капкейк. Ну а если и этого нет или лень со всем этим заморачиваться, то просто намажьте крем на капкейк чайной ложкой, а сверху выложите ягоды и кусочки фруктов. Лето ведь))))



Теперь осталось украсить капкейки свежими сезонными ягодами и фруктами.



Их, конечно, можно кушать сразу, но будет лучше, если вы дадите им возможность отдохнуть в холодильнике несколько часов. Не забудьте оградить капкейки от посторонних запахов в холодильнике, поставьте их в коробку или контейнер.



Приятного аппетита!

Комментарии: 14

полина # 18:41 26.12.2015

круто

елена # 03:50 25.02.2016

класс

Наталья # 19:21 12.04.2016

Спасибо за такой подробный рецепт, все понятно и ясно, не могу оторваться от вашей странички! Удачи Вам, Аня, во всем!

Екатерина # 18:13 1.05.2016

Попробовала рецепт ваших капкейков. Очень понравился. Все остались довольны. Спасибо большое за ваши рецепты

Елена # 18:40 18.05.2016

Сделала половинку на пробу, в часть добавила изюм- тоже очень вкусно. Рецепт отличный, все получается, единственное моя духовка пекла минут 25 наверно. Спасибо автору за такой легкий рецепт

Лена # 14:46 24.07.2016

Скажите,а зачем подсолнечное масло,я без него сделала,тоже вкусно,что оно дает?

> **Светлана** # 15:24 7.09.2016
>
> Масло дает влажность бисквиту) Он не такой сухой, как без него.

Анна # 10:17 23.09.2016

Запуталась немного, если из расчёта один стакан 240, не понимаю сколько нужно муки)
1+1/4=300 или как?
Так же с разрыхлителем, там точно "и"

> 
> **Анна Нечаева** # 10:23 23.09.2016
>
> Мука не вода, ее в 1 стакане объемом 240 мл всего 140 гр получается. По рецепту нужно 1 стакан муки плюс еще четверть стакана, т.е. примерно 180 гр муки, я даже не поленилась посчитать и в скобочках указала количество муки в граммах. Также и с разрыхлителем: кладете 1 чайную ложку разрыхлителя без горки и досыпаете еще четверть чайной ложки. Все просто на самом деле.

Юлия # 12:19 6.10.2016

А вот у меня не получились. Все делала на весах и строго по гоадусам, все вытекли.....
Заполнила форму тоже как положено(

>  **Анна Нечаева** # 12:45 6.10.2016
>
> Очень жаль, что не получились? Конвекция в духовке есть? Такое могло произойти из-за нее или если температура выше, чем нужно.
>
> Это не тот рецепт, в котором все нужно вверять, а довольно простой вариант.
>
> А разрыхлитель вы без горки клали? Может его уменьшить чуть-чуть и положить только 1 чайную ложку?

 **Елизавета** # 06:54 26.03.2018

Очень классненько .

 **Надежда** # 12:02 2.06.2018

Все просто и получается вкусно. Рецепт супер!

 **Светлана** # 05:17 26.04.2020

У меня с выпечкой не очень получается, но эти капкейки всегда выходят удачно. Только я не делаю с кремом. Ложу внутрь начинку из шоколадной пасты и в тесто добавляю какао. Идеальный рецепт. Спасибо.