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

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

Капкейки с шалфеем

26 декабря 2020 22:19 · https://open-cook.ru/recipes/kapkejki-s-shalfeem



Не смогла пройти мимо свежего шалфея в магазине, очень уж красивый он был. С ним я приготовила капкейки, просто добавив измельчённый шалфей в тесто. Получилось вкусно и ароматно. Надеюсь, вы понимаете, что можете легко заменить шалфей на другую траву, хоть мяту, хоть базилик. Крем был обычный из творожного сыра.

На 10-12 капкейков (зависит от размера формочек):

- 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
- 1/2 стакана растительного масла
- 1/2 стакана пахты или нежирного кефира

Для крема.

- 170 гр творожного сыра
- 50 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 взбить 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.



Очень мелко нарезать листья шалфея и добавить их в тесто, перемешать.



Наполнить формочки для капкейков на 2/3. Металлические смазать маслом, силиконовые и бумажные смазывать не надо.

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 шпажкой, просто воткните ее в середину и выньте. Если она сухая, значит, капкейки готовы. Как только они испекутся, дайте им полностью остыть.

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.



Украсить капкейки можно чем угодно. У меня ягоды и листья шалфея. Если присмотритесь, то капкейки украшают также шоколадные ёлочки, они от шоколадки милка, которая состоит из маленьких ёлочек (куплена в магните). Можно украсить дольками мандарина и тертым шоколадом, например.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой