Ванильные капкеки (19 октября 2015)

Очень легкие в приготовлении и в поедании капкейки. Рецепт брала у Ани **mrs_home** . Анечка, очень всем понравились. Спасибо!



Ингредиенты:

175 г муки

1+1/4 ч.л. разрыхлителя

0.5 ч.л. соды

0.5 ч.л. соли

150 г сахара

2 яйца
1.5 ч.л. ванильного экстракта
0.5 ст. растительного масла (125 мл)
0.5 ст. кефира (йогута)

Яйца взбить с сахаром до плотного состояния. Смешать с растительным маслом, ванильным экстрактом и кефиром.
Муку смешать с солью, разрыхлителем и содой, добавить в жидкие ингредиенты. Быстро размешать.
Тесто выложить в формы для капкейков на 2/3. Выпекать при 175С 15-20 минут, готовность проверить зубочисткой.

Крем:
170 г маскарпоне
55 г сливочного масла
50 г сахарной пудры
0.5 ч.л. ванильного экстракта

Все взбить (ингредиенты комнатной температуры).
Выложить в кондитерский мешок, отсадить шапочки.
Приятного чаепития!

Комментарии (18)

> **sunpolina** 19 октября 2015 12:32
> Такие лапушки!!

> **eastflower** 19 октября 2015 19:57
> Полиночка, спасибо!

> **sago_cuisine** 19 октября 2015 13:00
> Давно я такого вкусного не пекла:)) Захотелось!

eastflower 19 октября 2015 16:20

Светочка, спасибо! Капкейки теперь палочки-выручалочки, когда в гости надо, а торта нет :))

halynatykhoruk 19 октября 2015 23:22

все-таки как красиво если не полениться и украсить! сразу аппетит разыгрывается.

eastflower 19 октября 2015 23:31

Галенька, спасибо! Всегда держу про запас декор - это пластичный шоколад - удобно очень - навырезал себе кучу и лежит, ждет своего часа :))

agro_al 21 октября 2015 11:25

Ленчик, какие у тебя пушинки!!! красота!!!

eastflower 21 октября 2015 12:33

Заремочка, спасибо, моя дорогая!

agro_al 21 октября 2015 13:46

соскучилась я по тебе! придешь к нам?

eastflower 21 октября 2015 15:45

Заремчик, я тоже соскучилась. Сейчас выздоровею, и если успею - приду.

agro_al 21 октября 2015 15:46

Солнышко, ты болеешь?...Здоровья тебе!!!

eastflower 21 октября 2015 16:06

Спасибо! Уже получше :)). Как ты?

agro_al 21 октября 2015 17:49

Ленчик, тихим сапом, но я стараюсь!! Выздоравливай! Семье большой привет и не болейте !

sovenok_ksu 22 октября 2015 19:54

Прелесть какая!)) Видно, что тесто нежное и пушистое. И формочки-стаканчики очень симпатичные.

eastflower 22 октября 2015 23:46

Ксюшенька, спасибо!!!

i_muminov 23 октября 2015 20:25

Елена, кстати интересный пост был, про вагаси - любопытно их можно использовать при декорировании тортов вместо марципана? Ссылку кинул в личку.

eastflower 23 октября 2015 21:49

Искандар, спасибо! интересный вариант :))

i_muminov 23 октября 2015 22:26

Подумалось, что торт был бы более вкусный :-)) да и оригинально))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

