

Πανεύκολα cupcakes καρύδας από το sokolatomania.gr!

Αν είστε λάτρης της καρύδας φτιάξτε οπωσδήποτε αυτήν την πανεύκολη συνταγή! Θα μοσχοβολήσει το σπίτι!

Προετοιμασία : 10 λεπτά

Ψήσιμο: 20 λεπτά



Υλικά για περίπου 28 cupcakes

(Όλα τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου)

2 φλιτζάνια αλεύρι

1 και 1/2 φλιτζάνι τριμμένο ινδοκάρυδο

1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ

1 φλιτζάνι ζάχαρη (αν θέλετε τα cupcakes σας πολύ γλυκά , προσθέστε λίγο περισσότερο.)

2 κάψουλες βανίλια

1/2 φλιτζάνι βούτυρο ρευστό

2 αυγά

1 και 1/2 φλιτζάνι γάλα



Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στον αέρα στους 160 c.

Σ ενα μεγάλο μπόλ ανακατέψτε με το σύρμα το ρευστό βούτυρο μαζί με την ζάχαρη προσθετετε τα δυο αυγά , χτυπημένα, και σιγά σιγά όλα τα υπόλοιπα υλικά.

Με μια μικρή κουτάλα (εγω χρησιμοποιώ αυτη για την σάλτσα, γιατί έχει την σωστή χωρητικότητα) αδειάζετε το μίγμα στις ειδικες θήκες για muffins. . Ψήνετε για περιπου 20 λεπτά, ανάλογα με τον φούρνο σας.

Συμβουλή : Για πανεύκολο ξεφορμάρισμα

χρησιμοποιήστε θήκες από σιλικόνη η αν έχετε από άλλο υλικό «ντύστε» τις με χάρτινα φορμάκια ψησίματος μιας χρήσεως.

Καλή επιτυχία ! ☐

