

Piñata-kuppikakut

Reseptissä pehmeän kuorrutuksen ja vaniljaisten muffinien sisältä paljastuu värikäs suklaayllätys! Leivo nämä hauskat kuppikakut vaikkapa lastenjuhliin.

18 - 22 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 70 Min.



Ainekset::

Kakkutaikina:

175 g pehmeää voita
200 g sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 kpl kananmunaa
5,33 dl vehnä jauhoja
0,5 tl suolaa
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1,5 dl maitoa
Dr. Oetker Rainbow mix
koristerakeita

Täyte:

M&M'S suklaakarkkeja tai
Smarties
Dr. Oetker Rainbow mix
koristerakeita

Koristelu:

1 ps Dr. Oetker
Mansikkakakkumoussea tai
vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
Dr. Oetker Rainbow mix
koristerakeita

1 Esivalmistelut:

Lämmitä uuni 200 asteeseen tasalämmölle.

2 Kakkutaikina:

Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan samalla voimakkaasti vatkatun. Lisää noin ruokalusikallinen vehnä jauhoja, jos taikina juoksettuu. Sekoita vehnä jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään ja sekoita vuorotellen maidon kanssa taikinaan. Kääntelee lopuksi taikinan sekaan koristerakeita.

Jaa taikina muffinivuokiin. **Paista uunin keskitasolla 20-25 minuuttia.** Jäähdytä muffinit leivontaritulällä.

3 Täyte:

Kaiva muffineiden keskelle, puolväliin ulottuva, pieni kuoppa ja täytä suklaakarkkeilla sekä koristerakeilla. Aseta kaivettu päällinen takaisin suklaakarkkien päälle.



Dr. Oetker Suomi Oy

4 Koristelu:

Vatkaa kakkumoussejauhe ja maito keskenään. Noudata pussin valmistusohjeita. Täytä pursotinpussi kakkumoussella ja pursota muffinien pinnalle. Sirottele koristerakeita päälle.

