



Капкейки Панчо



Готовятся просто и быстро! Выглядят очень мило! Съедаются молниеносно!

Капкейки — это порционные десерты.

Идеальный вариант для подарочного набора, кенди бара.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.



Поэтому, заранее из холодильника достаем сливочное масло, йогурт, яйца.

Формочки для капкейков я использую одноразовые бумажные, с усиленными краями сверху. Они не горят, не деформируются.

Размер формочек:

5 см — диаметр нижней части

7 см — диаметр верхней части

Из данного количества ингредиентов выходит, в среднем, 10 капкейков.

Вес одного капкейка (без начинки и крема) — 50-55гр.

Ингредиенты:

Яйца	2 шт
Сахар	225 гр
Мука пшеничная	225 гр
Йогурт	125 гр
Сливочное масло	100 гр



Разрыхлитель	5 гр
Ванильный сахар	10 гр
Соль	1 щепотка

Инструкция приготовления:



Готовим заранее противень с формочками для капкейков и разогреваем духовку до 170 - 180 градусов. В миску для взбивания кладем размягченное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль.



На средней скорости миксера взбиваем масло с сахаром до бела (2 - 3 минуты).



Затем, по одному отправляем яйца, и после каждого немножко взбиваем миксером на минимальной скорости.



Соединяем все сухие ингредиенты (мука, разрыхлитель).
Просеиваем в 3 захода в тесто.



Муку чередуем с йогуртом. Йогурт используем классический, без добавок, любой жирности. Нужно все соединить на минимальной скорости миксера до однородной массы.



Заполняем формы тестом на 2/3 (по 60 грамм).
Отправляем в разогретую духовку до 170 - 180 градусов на 25 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой - она должна быть сухой. Приятного аппетита и на здоровье!