

АРАХІСОВИЙ КАПКЕЙК

ВИХІД 10шт по 60-80г

Молоко 175г 3.2%

Винний оцет 5г

Борошно 150г

Розпушувач 3г

Сода 2г

Сіль дрібка

Коричневий цукор 150г

Вершкове масло 60г

Яйця 1шт

Арахісова паста 2ст.л.

1.Масло збити з цукром до світлої пишної маси.

2.Додати у масу яйце, збити.

3.Додати у масу арахісову пасту, об'єднати.

4.Додати у масу молоко 1/3частини, перемішати.

5.Окремо змішати всі сухі інгредієнти, просіяти їх, та ввести у масу по черзі, чергуючи з молоком. Перемішати.

6.В кінці додати оцет, перемішати.

Духовка 170С, 15-20хв.

КРЕМ

Арахісова паста (натуральна) 200г

Вершкове масло 70г

Цукрова пудра 120г

Ванільний цукор 10г

Сіль дрібка

Вершки 30% 100г

1.Збити охолодженні вершки.

2.Окремо збиваємо вершкове масло з пудрою, додаємо ванільний цукор та сіль, добре все збити та додати арахісову пасту, збити.

3.І в самому кінці вводимо у масу збиті вершки та обережно вимішуємо лопаткою.

4.Відсаджуємо на охолоджений капкейк.