



Свекольный капкейк со сливочной шапкой



Ингредиенты

◦ Свекла в кубиках "На пару"	4/5 банки (240г)
◦ Сахар	150 г
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Разрыхлитель	2 ч. л.
◦ Сыр сливочный	340 г
◦ Корица молотая	1 ч. л.
◦ Мука пшеничная	240 г
◦ Сахарная пудра	100 г
◦ Масло сливочное	160 г
◦ Сахар ванильный	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



4 порции



282 ккал

1. Смешайте все сухие ингредиенты — муку, сахар, разрыхлитель, ваниль.

2. Затем смешайте все жидкие — взбейте яйца, добавьте 1/3 сливочного масла, предварительно растопленного. Свёклу перемелите в пюре, добавьте к яйцам и перемешайте.

3. Соедините сухие и жидкие компоненты. Перемешайте до однородной массы.

4. В формочки разлейте тесто (достаточно 1 столовой ложки на формочку). Поставьте в духовку на 180 °С на 15-20 минут.

5. Пока капкейки готовятся, приготовьте сливочный крем. Мягкое сливочное масло взбейте с сахарной пудрой, затем добавьте холодный сыр, все вместе взбивайте 5 минут.

6. Украсьте готовые капкейки сливочным кремом и посыпьте корицей.



Совет

Капкейки замечательны тем, что любое дополнение к ним будет гармоничным. Даже если полить сверху

шоколадной глазурью, она будет сочетаться.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>