

Peanut Butter Oreo Cupcakes



• • • • •

Składniki:

Na 12 babeczek:
1 1/2 szklanki mąki
1/3 szklanki kakao
1 szklanka cukru
1 szklanka maślanki
1/3 szklanki oleju
1 płaska łyżeczka sody

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
szczypta soli

Krem:

300 g twarożku śmietankowego lub tłustego twarogu sernikowego

3/4 szklanki śmietanki kremówki 30 lub 36%

1/2 szklanki cukru pudru

1/2 szklanki masła orzechowego

4 ciasteczka Oreo pokruszone na pył

4 ciasteczka Oreo pokruszone na większe kawałki (deo dekoracji)

12 mini Peanut Butter Oreo (ew. zwykłych Oreo)

• • • • •

Przepis:

Mąkę mieszamy z kakao, solą, soda i cukrem. Dodajemy maślankę, wanilię i olej, po czym mieszamy ok. 2 minuty do uzyskania gładkiego ciasta. Nakładamy je do papilotek do wysokości 2/3 foremki.

Babeczki pieczemy w 180 stopniach około 20-25 minut. Studzimy je w uchylonym piekarniku.

Na krem ucieramy twarożek z cukrem pudrem i masłem orzechowym. Dodajemy pokruszone na pył Oreo.

Stopniowo dolewamy śmietankę, miksując do powstania puszystego kremu. Nakładamy krem do rękawa cukierniczego lub szprycy i ozdabiamy wystudzone babeczki.

Wierzch posypujemy większymi kawałeczkami Oreo i na szczyt każdej babeczki wtykamy ciasteczko.

Przechowujemy w lodówce.