

Butterfly cupcakes/ motylkowe babeczki

Co tu dużo mówić, babeczki są niesamowite w smaku. Górna część jest krucha i idealnie pasuje do pysznej, lekko cytrynowej masy... Wnętrze po prostu rozpływa się w ustach.

Zakochałam się w tym przepisie jak i inni domownicy, a dokładnie w książce, która odkryłam u Ani w szafie <3 Książka o pieczeniu, która jest jak moja wymarzona książka kucharska! Ten przepis od razu mi się spodobał, ale jak to ja nie umiem zrobić przepisu bez swoich zmian... <3 Nie dodałam takiej ilości cukru, a robiłam je na czekoladzie mlecznej. Nie dodawałam kakao bo jakoś mi tutaj nie grało... ALE ALE wyszło cudownie obiecuje <3

There is not much to say, these cupcakes are so delicious! The top part is crunchy and perfectly suits the lemon buttercream. The inside of the bottom part simply melts in your mouth. I fell in love with this recipe, that is, I fell for the amazing book holding this recipe. I felt as though this book totally knew me and my blog so well. This particular recipe had to be done but as yall already know, I just cant do recipe without changes ... I had to give it some of my own pers. By this I mean I did not use as much sugar, I changed the type of chocolate. I didnt add kakao powder BUT BUT BUT it turned out so marvellous I PROMISE! <3

Butterfly cupcakes

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
--------------	-------------------	---------------

Składniki:

1 szklanka mąki (1 cup flour)
 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia (1,5 tsp baking powder)
 3/4 szklanki rozpuszczonego masła (3/4 cup melted butter)
 2 jajka (2 eggs)
 100g mlecznej lub gorzkiej czekolady (100g milk or dark chocolate bar)
 3/4 szklanki cukru (3/4 cup sugar)



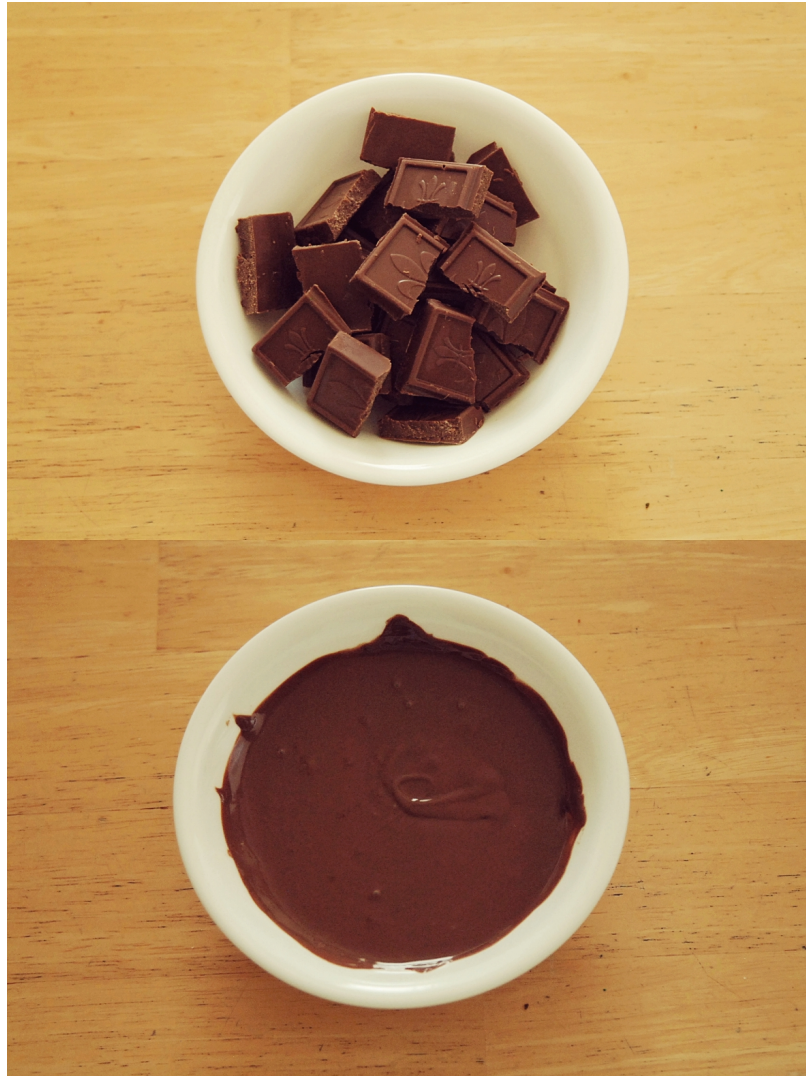
Zaczynamy:

Czekoladę łamiemy na kawałki i podgrzewamy w mikrofalach co 10/15 sekund wyciągając i mieszając, aby się nie spaliła. Tak odgrzewamy do momentu rozpuszczenia się czekolady.

Let's begin:

Melt the chocolate in the microwave, stir every 10/15 seconds.

We dont want the chocolate to burn.



W dużej misce mieszamy wszystkie składniki (z wyjątkiem czekolady) na gładką masę. Następnie dolewamy czekoladę i ponownie mieszamy. Możecie użyć po prostu widelca.

Place the butter, sugar, flour, eggs and baking powder in a large bowl, and beat until the mixture is just smooth. When its all done, beat the melted chocolate as well.



Do foremek nakładamy masę łyżką do 3/4 wysokości papilotek.
Tak pieczemy w 180°C przez 15/18 minut.
Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika i dajemy im wystygnąć.

Spoon the mixture into the paper liners, filling them three-quarters full.
Bake in the preheated oven for 15/18 minutes.
When well baked let them cool completely.



Składniki na masę cytrynową:

Ingredients for lemon buttercream:

sok z 1/2 cytryny + starta na tarku skórka z 1/2 cytryny
(lemon juice of 1/2 lemon + grated rind of 1/2 lemon)
100 g miękkiego masła (100 g butter, softened)
2 szklanki cukru pudru (2 cups sugar powder)



Przygotowanie masy:

Pokrojone w kosteczkę masło miksujemy przy użyciu miksera. Gdy stanie się kremowe, zaczynamy powoli dodawać cukier puder, a na końcu dodajemy startą skórkę z cytryny wraz z sokiem z cytryny i jeszcze chwilę miksujemy, aby powstała delikatna masa.

Preparation of buttercream:

For the buttercream, place the butter in a bowl, and beat until fluffy.
Gradually add in the sugar powder, lemon juice and lemon rind, beating well with each addition.



Gdy babeczki są już ostudzone, delikatnie odkrawamy górną część przy użyciu ostrego noża.

Taką odkrojoną część w zależności czy chcecie mieć duże czy małe motylki obkrawamy aby zostały dwa skrzydełka. Ja przekrawałam na środku, a potem zmieszałam po troszku, jedząc pokruszone kawałki <3

Na babeczkę nakładamy masę i układamy skrzydełka.

Gdy babeczki są gotowe posypujemy cukrem pudrem.

Cut the top off each cake, using a serrated knife. Cut each cake top in half, and maintain the size by cutting more. Spread the lemon buttercream over the cut surface of each cake and push the two pieces of cake top into the frosting to form wings. Sprinkle with sugar powder



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

