

Cupcakes od bundeve s kremom od cimeta i ušećerenim sjemenkama bundeve



Autorica: Monika Topolko

Za 10-12 cupcakesa

Vrijeme pripreme: 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 30min

Ukupno vrijeme: 1h

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Muffini & cupcakes

U ovom sam receptu umjesto maslaca upotrijebila ulje, zbog čega su cupcakesi super lagani i sočni. Ušećerene sjemenke bundeve možete i preskočiti, no one daju lijepu hrskavu notu i izvrsno nadopunjavaju okus kolača. Prema ovom receptu dobit ćete više ušećerenih sjemenki nego što vam je potrebno za cupcake, no one mogu dugo stajati i mogu poslužiti kao slatki zalogaj između obroka.

Cupcakes od bundeve

Sastojci

140g brašna
1 žličica praška za pecivo
1/2 žličice sode bikarbone
1 žličica cimeta
1/2 žličice mljevenog đumbira
1/4 žličice muškarnog oraščića
1/4 žličica klinčića
1/2 žličice soli
2 jaja
80g bijelog šećera
80g smeđeg šećera
60ml ulja
200g pirea od bundeve

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. U kalup za muffine rasporedite papirnate košarice.

U srednje velikoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, đumbir, muškarni oraščić i sol. U većoj posudi pjenjačom izradite jaja, šećer, smeđi šećer i ulje. Dodajte smjesu brašna i začina i dobro izmiješajte. Na kraju umiješajte pire od bundeve.

Smjesu podijelite među papirnatim košaricama. Svaku napunite otprilike do pola. Pecite oko 20 minuta. Cupcake odmah izvadite na rešetku i ostavite da se potpuno ohlade prije ukrašavanja kremom.

Krema od cimeta

Sastojci

200g krem sira sobne temperature
55g omekšalog maslaca

5 žlica šećera u prahu
1 žličica cimeta

Postupak

Krem sir i maslac izradite električnim mikserom dok smjesa ne postane blijeda i glatka. Postepeno dodajte šećer i dalje miksajući. Na kraju umiješajte cimet.

Ušećerene sjemenke bundeve

Sastojci

1 bjeljanjak
180g sjemenki bundeve
3 žlice bijelog šećera
3 žlice smeđeg šećera
1/2 žličice soli
1 žličica cimeta
1/4 žličice muškarnog oraščića

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Pjenjačom istucite bjeljanjak dok ne postane pjenast. Umiješajte sjemenke bundeve. U posebnoj zdjelici pomiješajte obje vrste šećera, sol, cimet i muškarni oraščić pa ih dodajte sjemenkama. Dobro pomiješajte tako da svaka sjemenka bude obložena šećerom i začinima. Smjesu u jednom sloju rasporedite na lim za pečenje i pecite 10 minuta. Na polovici pečenja ih jednom promiješajte. Pečene sjemenke ohladite na limu, a zatim odvojite one koje su se slijepile. Pohranite ih u dobro zatvorenoj limenoj kutiji ili staklenci s poklopcem. Pospite ih po kremi, a eventualne ostatke poslužite kao slatki zalogaj.