



«Это отличный рецепт!  
Капкейки получились очень  
вкусными».

Пайпер, 9 лет

«Простой рецепт, по которому  
можно приготовить  
по-настоящему вкусные  
капкейки». Эмма, 10 лет



## КАПКЕЙКИ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

**12 КАПКЕЙКОВ**

**ПОДГОТОВКА: 15 МИНУТ**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 40 МИНУТ, ПЛЮС ВРЕМЯ НА ОСТЫВАНИЕ**

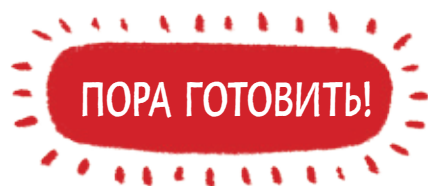
### ПОДГОТОВЬ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1¾ стакана пшеничной муки
- 1 стакан сахара
- 1½ чайной ложки разрыхлителя теста
- ¾ чайной ложки соли
- 12 столовых ложек несоленого сливочного масла, размягчённого и разрезанного на 12 кусочков (больше о том, как размягчить масло, на с. 173)
- 3 крупных яйца
- ¾ стакана молока
- 1½ чайной ложки экстракта ванили
- Глазурь из молочного шоколада (с. 180) или ванильная глазурь (с. 181)

### СОБЕРИ НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Форма для выпечки маффинов, 12 ячеек
- Бумажные формочки для маффинов, 12 штук
- Большая миска
- Венчик
- Электрический миксер
- Ёмкость для сыпучих продуктов объёмом в ½ стакана
- Силиконовая лопатка
- Зубочистка
- Кухонные рукавицы
- Решётка для охлаждения
- Маленькая паллета или ложка





1. Поставь решётку для духовки на средний уровень и разогрей её до 180 градусов. Положи в каждую из ячеек формы для маффинов одноразовую бумажную формочку.
2. В большой миске венчиком смешай муку, сахар, разрыхлитель теста и соль.
3. Добавляя по одному кусочку сливочного масла за раз, миксером перемешивай массу на маленькой скорости в течение примерно 1 минуты, пока она не станет похожа на крупный песок.
4. Добавляя по одному яйцу за раз, ещё раз перемешай массу миксером.
5. Добавь к смеси молоко и ваниль. Увеличь скорость миксера до средней и перемешивай примерно 2 минуты, пока масса не станет нежной, воздушной и без комочков.
6. Возьми мерную ёмкость, чтобы равномерно распределить получившееся тесто по ячейкам формы для маффинов (используй силиконовую лопатку, чтобы соскрести прилипшее к ёмкости тесто в случае необходимости).
7. Поставь форму в духовку. Выпекай примерно 20 минут: к зубочистке при её изъятии не должно ничего прилипнуть (см. фото на с. 173).
8. Надень кухонные рукавицы, чтобы достать форму из духовки (попроси помочь взрослого). Поставь форму на решётку для охлаждения и подожди 15 минут, пока капкейки остывают в ячейках.
9. Достань капкейки из ячеек и переложи их на решётку для охлаждения. Подожди ещё около 1 часа, пока капкейки не остынут полностью (если хочешь, то можешь приготовить в это время глазурь).
10. Распредели глазурь по капкейкам (см. фото справа) маленькой паллетой или ложкой и подавай.

## ПОКРЫВАЕМ КАПКЕЙКИ ГЛАЗУРЬЮ

Паллета – маленькая лопатка с изогнутым лезвием, которая не даст тебе запачкаться во время нанесения глазури – идеальный вариант для капкейков; также подойдёт и маленькая ложка.



1. Выложи 2 столовые ложки глазури в центр капкейка.



2. Паллетой распредели глазурь по краям капкейка, оставив небольшое возвышение в середине. Глазурь не должна задевать бумажную формочку. Как только глазурь затвердеет, капкейки можно будет украсить посыпкой или чем-нибудь ещё (больше об украшении выпечки на с. 182).