

Cupcakes cu lavanda si ciocolata alba

written by Andreea



Inca de acum cateva luni bune am gasit niste lavanda comestibila, atat de parfumata si de bunaaa. Insa pana acum nu am reusit sa o folosesc. Si astazi am gasit un motiv foarte bun sa dau frau liber imaginatiei mele in care am incorporat muuulta levantica! ☐



Isabela si Lucia de la **Păstăi de vanilie** ne-au pregatit un concurs cu prajiturele de Craciun in care sa folosim macar unul dintre ingredientele minunate care se gasesc pe site-ul Luciei. Iubesc prajiturelele de Craciun. Asa ca fetelor, sa stiti ca ma pun pe gatit numai prajiturele si fursecuri! :))

Asa ca daca vreti si voi lavanda si alte condimente dulci numai bune pentru vremea asta, stiti unde sa va adresati :).

Patzania mea incepe asa:

120 g unt

100 g zahar

3 oua

200 g faina alba de grau

1/2 lingurita flori de levantica

75 g ciocolata alba

sucul si coaja de la 1 lamaie

1/2 plic praf de copt

1 praf de sare

iar pentru crema de pe briose (frosting):

120 ml frisca lichida

100 g ciocolata alba

50 g zahar pudra

1 lingurita flori de levantica

125 g crema de branza

ingredientele astea sunt pentru vreo 12 dulcegarii taaare
parfumate ☐

Incingem cuptorul la 170 grade C. Amestecam faina cu sarea si
praful de copt. Mixam untul moale cu zaharul pana obtinem o
crema pufoasa



incorporam pe rand ouale amestecand bine de tot dupa fiecare



stoarcem lamaia si adaugam zeama si coaja rasa



cernem mixul de faina si incorporam usor



iar la sfarsit adaugam ciocolata alba taiata bucatele si
florile de levantica



punem in tavita de briose hartiutele speciale si impartim in
mod egal compozitia



Dam briosele la cuptorul incins pentru 20 de minute. Cand sunt
gata se scot pe un gratar de bucatarie si se lasa sa se
raceasca complet.



Intre timp pregatim frosting-ul
luam 4 linguri din cei 120 ml frisca lichida si punem intr-un
ibric mic, peste care adaugam florile de levantica. Punem
ibricul pe foc si aducem la punctul de fierbere. Stingem
aragazul si lasam sa se infuzeze pentru 15 minute.



strecuram frisca si aruncam florile de levantica. (frisca va capata o culoare usor albastruie de la flori, dar nu e problema, se va pierde culoarea in timp ☐)



repunem pe foc ibricul cu frisca si topim ciocolata alba.
Lasam sa se raceasca complet



intr-un vas mixam crema de branza cu zaharul pudra



turnam ciocolata topita si racita



intr-un alt vas batem restul de frisca lichida



si o adaugam cremei de branza si ciocolata



punem crema intr-un pos de cofetarie si ornam cu ea briosele
racite



pentru un touch final pudram cu zahar cupcake-ul si presaram
cateva floricele de levantica



iata-le



atat de parfumate



dulci si pufoase



numai bune pentru Craciun! ☐



si cu aceasta ocazie mi-am facut si zahar parfumat ca sa-l
folosesc si alta data



sper sa va placa



enjoy!

