

Cupcakes cu fructe tropicale si cocos

written by Andreea



Nu trebuie neaparat sa gasesti o ocazie ca sa-i declari iubirea, nu iti trebuie o data anume in care sa iti manifesti afectiunea. Iubeste in fiecare zi, spune-i in fiecare zi cat iti este de drag, canta-ti iubirea, imprastie iubirea in fiecare clipa. Eu asa consider. Ca atunci cand iubesti nu-ti trebuie neaparat un motiv ca sa o arati, ci iubesti cu tot sufletul si cu toata inima. ca exista mereu un dar...:), daca mie mi-ar pregati cineva niste cupcakes ca astea cu cocos si fructe tropicale, pe cuvânt, daca nu i-as declara iubirea! :)).

Ingrediente

- 2 conserve fructe tropicale Sun Food
- 3 oua
- 200 g zahar
- 50 g unt topit
- 170 ml lapte cocos
- 2 lingurite coaja rasa de lamaie netratata
- 1 lingurita extract de vanilie
- 250 g faina
- 70 g nuca de cocos
- 2 lingurite praf de copt
- 1 praf sare
- 300 ml frisca bine batuta



Pentru inceput incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.

Intr-un bol incapator bateti cele 3 oua impreuna cu zaharul pana ce isi dubleaza volumul si capata o culoare deschisa.



Adaugati untul topit si laptele de cocos, coaja de lamaie si amestecati din nou incet cu o spatula.



Adaugati faina cernuta impreuna cu sarea si praful de copt, amestecati din nou usor cu spatula.



La sfarsit incorporati nuca de cocos



Desfaceti conservele de fructe tropicale si puneti continutul lor intr-o sita, scurgeti bine de tot lichidul si pastrati deoparte fructele. De lichid nu aveti nevoie.




Incorporati in aluat jumatate din cantitatea de fructe, restul le pastrati pentru pus pe deasupra



Asezati hartuute speciale pentru briose in tava de copt pentru briose



Umpleti formele trei sferturi cu aluat 

Dati forma de briose la cuptorul incins pentru 20-25 de minute
pana ce briosele sunt rumene si coapte. Faceti testul cu
scobitoarea



Scoateti-le din forma si lasati-le sa se raceasca complet



Puneti frisca batuta intr-un pos cu un dui zimtat si spiritati
rozete peste briose



Pe deasupra puneti fructele tropicale pastrate



Garnisiti cu menta proaspata




Atat de dragute si delicate incat iti vine sa le mananci, nu
alta!



Nu uitati sa le impartiti cu cei dragi!



Sau cu persoana iubita!

 Enjoy!