



Halloween Muffins με ζαχαρόπαστα

Ελάτε να φτιάξουμε μαζί, γρήγορα κι εύκολα, Muffins διακοσμημένα με χρωματιστές ζαχαρόπαστες & πολύχρωμα confetti, για να καλωσορίσουμε γλυκά το Halloween & τους μασκαρεμένους οπαδούς του. Αυτό το Halloween, εκτός από τρομακτικό, θα είναι σίγουρα και ΝΟΣΤΙΜΟ!

ΥΛΙΚΑ για MUFFINS:

400γρ. μίγμα για MUFFINS & ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΣΑΜΟΥΡΗ
Gluten free / Lactose free

145γρ. βούτυρο γάλακτος σε θερμοκρασία δωματίου

ή 145γρ. σπορέλαιο (συνταγή χωρίς λακτόζη)

220γρ. αυγά (4-5 περίπου)

ΥΛΙΚΑ για ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ:

500γρ. Λευκή ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ ή Λευκή ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΑΣΤΑ ΣΑΜΟΥΡΗ

250γρ. Πράσινη ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ ΣΑΜΟΥΡΗ

250γρ. Κόκκινη ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ ΣΑΜΟΥΡΗ

100γρ. Μαύρη ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ ΣΑΜΟΥΡΗ

Χρώματα ζαχαροπλαστικής ΣΑΜΟΥΡΗ –JOHNSONF

Διακοσμητικά:
Confetti, confetti glitter,
ΚΑΣ-ΚΑΣ, τρούφες ΣΑΜΟΥΡΗ

Εκτέλεση muffins:

Αδειάζουμε το περιεχόμενο του φακέλου στο μίξερ & προσθέτουμε 145γρ. βούτυρο γάλακτος σε θερμοκρασία δωματίου ή 145γρ. σπορέλαιο (συνταγή χωρίς λακτόζη) και 220γρ. αυγά. Χτυπάμε για περίπου 4 λεπτά μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί.

Βουτυρώνουμε τις φόρμες ή ψεκάζουμε με αντικολητικό SPRAY Ψησίματος ΣΑΜΟΥΡΗ, και μοιράζουμε το μίγμα μέχρι τη μέση. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170 °C και ψήνουμε για 40', ανάλογα τον φούρνο. Δοκιμάζουμε με μια οδοντογλυφίδα, εάν είναι ψημένα στο κέντρο.

TIPS!

- Χτυπήστε 30γρ. κακάο μαζί με το μίγμα MUFFINS & ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΣΑΜΟΥΡΗ για σοκολατένια απόλαυση.
- Γεμίστε τα MUFFINS σας με σταγόνες λευκής σοκολάτας & καραμέλας ή με πολύχρωμα κουφετάκια ΣΑΜΟΥΡΗ, για μια χρωματιστή έκπληξη στα παιδιά σας!

Εκτέλεση γλάσο:

Ετοιμάζουμε με λευκή ζαχαρόπαστα τα μικρά «φαντασματάκια» και όλα τα τρισδιάστατα διακοσμητικά που έχουμε επιλέξει. (ίσως και από την προηγούμενη ημέρα για να κερδίσουμε χρόνο).

Μόλις τα MUFFINS κρυώσουν καλά, ισώνουμε με ένα μαχαίρι ατέλειες που πιθανόν υπάρχουν στο επάνω μέρος και απλώνουμε λίγη μαρμελάδα ή πραλίνα. Τα καλύπτουμε με ένα λεπτό στρώμα πράσινης ζαχαρόπαστας και ολοκληρώνουμε την διακόσμηση τους.

TIP!

Για να κολλήσετε τα «φαντασματάκια» επάνω στην πράσινη επικάλυψη ζαχαρόπαστας, μπορείτε να βάλετε λίγο νερό στην βάση του διακοσμητικού και να το αφήσετε επάνω να στεγνώσει, χωρίς να το μετακινήσετε για 1 ώρα.

Καλή επιτυχία!



60'
προετοιμασία



40'
χρόνος ψησίματος



20
τεμάχια



1
βαθμός
δυσκολίας



ΣΑΜΟΥΡΗ

δημιουργεί γλυκά

www.samouri.gr