**20 božích cupcakes, které zvládne i úplný začátečník**

Listopad 22, 2020 | [Kreativita](https://happymag.cz/category/diy/)

Cupcake nebo muffin, každý tomu říká jinak, ale pozor, není to to samé. Cupcakes jsou minidortíčky v papírovém košíčku, zdobené šlehačkou, krémem, ovocem, čokoládou, vlastně čím chcete. V poslední době jsou cupcakes, které pocházejí z Ameriky, velkým hitem. Lidé si je nechávají péct na svatbu nebo si z nich dokonce dělají celé dorty. A jak na tyhle krásné a roztomilé cupcakes a jak je nazdobit? To se dozvíte v našem článku, recept je totiž velmi jednoduchý a u zdobení stačí zapojit trochu kreativity. Bude vás to bavit!

## Základní recept na cupcake

**Ingredience**

* 250 g hladké mouky
* 100 g cukru
* 2 lžičky prášku do pečiva
* špetka soli
* vanilkový cukr
* 2  vejce
* 200 ml mléka (nebo 200 g jogurtu a trochu mléka)
* 85 g másla (rozpuštěného a zchladlého)

**Budete potřebovat také formu nebo košíčky na cupcakes nebo muffiny**

***Postup***

Promíchejte nejdříve sypké ingredience a potom ty tekuté. Vytvořte hladkou směs, pokud je těsto moc řídké, přidejte ještě trochu mléka. Připravte si papírové nebo silikonové košíčky, které umístěte na plech. Košíčky plňte asi do 3/4 těstem a dejte pozor, aby těsta v košíčkách nebylo moc, jinak by mohly přetéct a vypadat nevzhledně. Dejte pozor, aby mezi sebou košíčky měly dostatek místa, protože musíte počítat s tím, že se trochu roztáhnou. Pečte při 180 stupních asi 35 minut, ale každá trouba peče jinak, proto je neustále hlídejte a kontrolujte. Že jsou hotové, zjistíte jednoduše tak, že do nich píchnete špejlí a ta je suchá. Dortíčky vytáhněte ven, nechte vychladnout a až vychladlé začněte zdobit.

Zdroj: <https://happymag.cz/diy/cupcakes-recepty/>

Didaktický potenciál textu:

6. ročník

- TVAROSLOVÍ – slovní druhy – přídavná jména (zejména část se samotným postupem)
- TVAROSLOVÍ – mluvnické kategorie sloves – slovesný způsob rozkazovací

7. ročník

– SKLADBA - druhy přísudků – jednoduchý, jmenný se sponou, složený (zejména první část textu)
– SLOH – popis pracovního postupu