**Приложение 2**

***Рецепт кап-кейков с дорожными знаками***

* [**Масло сливочное**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/)— 90 г
* [**Сахарная пудра**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2223/)(150 г для теста, 50 г для крема) — 200 г
* [**Яйцо куриное**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/)(среднего размера - не крупные!) — 2 шт
* [**Мука пшеничная**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2339/)/ [**Мука**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/)— 150 г
* [**Разрыхлитель теста**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3446/)— 3/4 ч. л.
* [**Соль**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)— 1 щепот.
* [**Молоко**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/)— 95 г
* [**Ванилин**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/311/)
* [**Маскарпоне**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1062/)— 400 г
* [**Краситель пищевой**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2423/)(по желанию)
* [**Дорожные знаки, распечатанные на рисовой бумаге**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4175/)
* **Время приготовления:** 60 минут

**Количество порций:** 12

Для того, чтобы получить нежнейшие капкейки, очень важно, чтобы все продукты для теста были абсолютно одинаковой комнатной температуры! поэтому заранее позаботьтесь об этом и пусть ваши масло, сахарная пудра, молоко, яйца и мука полежат при комнатной температуре 4-6 часов. Если продукты будут разной температуры, или холодные, хорошей структуры бисквитного теста не получится, так как не получится создать хорошую масляную эмульсию - основу теста.
Сливочное масло и сахарную пудру нужно взбить миксером на средней скорости добела в легкий крем. Это займет около 8-10 минут. Затем по одной ложечке, не прекращая взбивание, добавляем размешанные яйца. На это уйдет еще 4-5 минут. Должна получится пышная однородная эмульсия-крем.

Добавляем в крем трижды (!) просеянную вместе с разрыхлителем и мелкой солью муку и молоко, щепотку ванилина или несколько капель ванильной эссенции и соединяем в тесто на самой низкой скорости миксера.

Выкладываем тесто в формочки для капкейков. Данное количество теста рассчитано на 12 стандартных кексов. Не заполняйте формы более чем на 3/4 (лучше на половину), потому что кейки сильно поднимаются в процессе выпечки.

Выпекаем кексы при 200С около 20 минут до готовности (проверяем деревянной лучинкой, она должна выходить из кекса сухой). Остужаем.



Для крема холодный маскарпоне взбиваем с сахарной пудрой и щепоткой ванилина. Взбиваем аккуратно, на низкой скорости миксера - чтобы не перевзбить и получить масло. Можно подкрасить крем пищевым красителем. В качестве натурального зеленого красителя можно попробовать фисташковую пасту, чай матча, сок шпината или петрушки. А можно обойтись и без подкрашивания крема, это не принципиально!



Насадкой "звездочка" можно сделать гнездо-веночек.

В гнезда сверху укладываем дорожные знаки.
До подачи капекейки хранить в холодильнике!

****