

Καπ κέικ: Γλυκές μέλισσες

Υλικά που χρειάζεσαι

(για 12 κομμάτια)

- 160 γρ. αλεύρι
- 160 γρ. ζάχαρη
- 160 γρ. βούτυρο
- 3 Αυγά
- 1 πακετάκι βανίλια
- ½ πακετάκι μπέικιν πάουντερ
- 12 χάρτινες φόρμες μάφιν
- Ζαχαρωτά ματάκια
- Νιφάδες αμυγδάλου
- Μαύρη σοκολάτα



Πώς να τα φτιάξεις

1. Σ' ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και τη βανίλια. Ανακατεύουμε όλα μαζί. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μαλακωμένο βούτυρο και τα αυγά και τα ανακατεύουμε όλα μαζί καλά.
2. Γεμίζουμε τις χάρτινες θήκες με τη ζύμη. Τις τοποθετούμε στο ταψί. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 15-20 λεπτά στους 200°C (πάνω/κάτω). Στη συνέχεια βγάζουμε τα καπ κέικ από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.
3. Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Την ρίχνουμε σε μια πλαστική σακούλα και κόβουμε μια μικρή γωνία της. Μ' αυτό τον τρόπο φτιάχνουμε το προσωπάκι της μέλισσας πάνω στα καπ κέικ.
4. Με τη σοκολάτα μπορούμε, επίσης, να κολλήσουμε τα ζαχαρούχα ματάκια.
5. Βάζουμε τώρα και τις νιφάδες αμυγδάλου στα παν κέικ ως φτερά. Για να το κάνουμε αυτό, κόβουμε εκ των προτέρων τις εγκοπές μ' ένα μαχαίρι.

Καλή όρεξη!