ΣΟΥΠΕΡ ΓΡΗΓΟΡΟ ΚΟΥΠΑΤΟ ΚΕΪΚ



Τι θα χρειαστείς

- 2 κουταλιές βούτυρο
- 4 κουταλιές αλεύρι
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 κρόκο αυγού
- 1 κουταλιά γάλα
- 1/2 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας
- Τρούφα ή κομματάκια σοκολάτας (προαιρετικά)

Βήματα

1. Λιώσε το βούτυρο στον φούρνο μικροκυμάτων (για περίπου 45 δευτερόλεπτα).
2. Ανακάτεψε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το μπέικιν πάουντερ σε μια μεγάλη κούπα.
3. Πρόσθεσε το λιωμένο βούτυρο, τον κρόκο, το γάλα και τη βανίλια.
4. Ανακάτεψέ τα!
5. Πρόσθεσε κομματάκια σοκολάτας ή τρούφα.
6. Βάλε το στον φούρνο μικροκυμάτων για 45 δευτερόλεπτα. Αν δε σταθεροποιηθεί, ξαναβάλε το για άλλα 20 δευτερόλεπτα και έλεγξε ξανά. Επανάλαβε, αν χρειάζεται.

ΚΙ ΑΛΛΗ ΩΡΑΙΑ ΙΔΕΑ! Γλάσο για το κουπάτο κέικ!

1. Χτύπησε με ένα πιρούνι 2 κουταλιές βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου.
2. Πρόσθεσε 3 κουταλιές άχνη ζάχαρη.
3. Πρόσθεσε 1 κουταλάκι γάλα και ανακάτεψε ώσπου να γίνει λείο το μείγμα και έτοιμο για άλειμμα!