קאפקייקס ליצנים

אותם ליצנים מצחיקים – ללא גלוטן



מצרכים

- 2 כוסות קמח ללא גלוטן + 2 כפיות אבקת אפייה ללא גלוטן
- כוס סוכר
- 3 ביצים
- חצי כוס שמן
- 3/4 כוס חלב או מיץ תפוזים
- כפית תמצית וניל
- קרם: 250 גרם גבינת שמנת + חצי כוס אבקת סוכר
- קישוט: סוכריות גומי, סוכריות צבעוניות, ממתקי קשת

12 קאפקייקס

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־180 מעלות ומסדרים מנג׳טים בתבנית שקעים.
2. טורפים ביצים וסוכר, מוסיפים שמן, חלב ווניל, ובסוף מקפלים פנימה את הקמח.
3. ממלאים את המנג׳טים עד שני שלישים ואופים כ־20 דקות. בודקים בקיסם.
4. מצננים לגמרי.
5. מערבבים גבינת שמנת ואבקת סוכר ומורחים שכבה על כל קאפקייק.
6. מקשטים פרצוף של ליצן: סוכריית גומי אדומה לאף, סוכריות לעיניים וממתקי קשת לשיער.

⚠️ **חשוב:** בודקים שהקמח, אבקת האפייה, הסוכריות וממתקי הקשת מסומנים "ללא גלוטן".