

## Cupcakes με μανιτάρια

### Υλικά

- 1kg μοσχάρισιος κιμάς
- **300g Γέμιση Μανιταριών και Βοτάνων (Κωδ. 55029)**
- **125g Combi Μπιφτέκι New (Κωδ. 45510)**
- 250ml νερό
- 10 τοματίνια
- 150g κρέμα τυριού
- 7-8 μικρές τортίγιες
- Λίγος παπαρονόσπορος ή μαύρο σουσάμι

### Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi με το νερό, προσθέτουμε τον κιμά και ζυμώνουμε καλά.
2. Παίρνουμε φορμάκια για cupcakes και τοποθετούμε την τортίγια σαν βάση.
3. Προσθέτουμε μια μικρή ποσότητα κιμά στη βάση και τα τοιχώματα και γεμίζουμε με τη Γέμιση Μανιταριών και Βοτάνων.
4. Κλείνουμε το cupcake με λίγο ακόμα κιμά και γαρνίρουμε με την κρέμα τυριού.
5. Πασπαλίζουμε με τον παπαρονόσπορο ή το μαύρο σουσάμι και προσθέτουμε τα τοματίνια.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 30-40 λεπτά στους 180°C.

