



Spooky Cupcakes

Ingredients

Gulrotmuffins:

6,5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

2 ts kanel

0,5 ts salt

200 g smør

1 dl brunt sukker

1 dl hvitt sukker

2 store egg

2 dl melk

2 store gulrøtter

2,5 dl valnøtter (se tips)

Ostekrem:

200 g smør

400 g kremost

500 g melis

3 ss vaniljesukker

Pynt:

små sjokoladekuler (se tips)



Instructions

Bland mel, bakepulver, kanel og salt i en bolle. Pisk mykt smør med brunt sukker og hvitt sukker i en annen bolle. Pisk inn eggene til en luftig smørkrem. Bland det tørre i smørkremen vekselvis med melken. Til slutt vendes i fint revne gulrøtter og grovt

hakke valnøtter.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl helt.

Pisk sammen mykt smør og romtemperert kremost. Bland i melis og vaniljesukker og pisk til en luftig ostekrem.

Bruk en smørekniv og lag en høy topp med ostekrem oppå hver muffins. Lag øyne med sjokoladekuler.

Tips

Det går fint å sløyfe valnøttene hvis du vil ha gulrotmuffins uten nøtter.

De små sjokoladekulene som jeg har brukt som øyne har jeg kjøpt hos konditoriet Pascal i Oslo. Det går fint å bruke sukkerkuler i stedet.

Se også "Halloween Carrot Cupcakes" som er basert på samme oppskrift.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/spooky-cupcakes>