



## Mini Mokka Cupcakes

### Ingredienser

#### Mokkamuffins:

- ♥ 50 g smør
- ♥ 1 stort egg
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 0,5 ts bakepulver
- ♥ 1,5 dl hvetemel
- ♥ 1 ss kakao
- ♥ 2 ss kaffe

#### Kaffekrem:

- ♥ 75 g smør
- ♥ 100 g melis
- ♥ 1 ts espressopulver
- ♥ 0,5 ts vaniljeessens
- ♥ 0,5-1 ss melk

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland i alle ingrediensene og rør deigen raskt sammen.

Sett Mini cupcake papirformer i Mini cupcake muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to teskjeer til formene er ca 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.



Til kaffekremen piskes mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene. Bruk elektrisk håndmikser og pisk til kaffekremen er blank og fluffy.

Fyll kaffekremen i en sprøytepose og sprøyt små topper på hver Mini muffins.

### **Tips**

Jeg anbefaler deg absolutt å bruke muffinsbrett så muffinsene holder fasongen under steking.

Oppskriften gir 20 stk.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mini-mokka-cupcakes>