



Fotballmuffins

Ingredienser

Sjokolademuffins:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 4 ss kakao
- ♥ 2 dl vann
- ♥ 4 dl sukker
- ♥ 4 dl hvetemel
- ♥ 1,5 ts natron
- ♥ 2 egg
- ♥ 2 dl rømme

Vaniljefrosting:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 500 g melis
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ss melk
- ♥ grønn konditorfarge (se tips)

Pynt:

- ♥ 16 stk fotballer (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:

Ha smør, kakao og vann i en kjele og kok opp. Ta kjelen av platen og rør i sukkeret. Fortsett med resten av ingrediensene og rør blandingen jevn og klumpfri. Deigen skal være nokså tynn i konsistensen.



Sett hvite papirformer i muffinsbrett. Fyll formene 2/3 fulle med kakerøre.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 160°C i ca 25 minutter (sjekk med kakenål at muffinsene er helt gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen). Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Vaniljefrosting:

Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med vaniljesukker, melis og melk.

Farg kremen med grønn konditorfarge.

Pynting:

Ha kremen i en sprøytepose med sprøytetipp beregnet på å lage striper (Wilton #234).

Sprøyt kremen på de avkjølte muffinsene. Pynt med en fotball (spiselig kakepynt) på hver muffins.

Tips

- ♥ For at muffinsene skal holde fasongen bør du bruke muffinsbrett. Jeg synes hvite muffinsformer matcher best fargemessig til disse fotballmuffinsene.
- ♥ Grønnfargen på vaniljefrostingen får du ved å piske inn grønn konditorfarge. Det er viktig at du bruker en konsentrert type slik at du ikke trenger for store mengder og som ikke endrer på konsistensen på kremen.
- ♥ For å sprøyte ut gresset må du ha en tilpasset sprøytetipp. Jeg bruker Wilton #234. Gode sprøyteposer som tåler litt press uten å sprekke er også viktig å ha.
- ♥ Fotballer fås kjøpt som spiselig kakepynt. Hvis du vil gjøre enda litt mer ut av det, kan du pynte med hvit glasur oppå gresset før du legger på fotballene.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fotballmuffins>