Banancupcakes med vaniljesmørkrem (Banana Cupcakes with Vanilla Frosting)



Ingredienser

Banana Cupcakes:
100 g smør
250 g sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
225 g most banan (se tips)
0,5 dl surmelk
0,75 ts natron
1 ts bakepulver
250 g hvetemel

Vanilla Frosting:
120 g smør
300 g melis
1 ts vaniljeessens
2-3 ss melk

Pynt:
kakestrøssel eller hakkede valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeessens, most banan (se tips) og surmelk. Bland melet med natron og bakepulver og vend dette inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt

blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll muffinsene 2/3 fulle med deig. Stekes ved 180°C i 20-25 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde (dette er viktig, ellers vil kremen smelte når du har den på muffinsene).

Pisk mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og nok melk til at kremen får luftig konsistens (den skal være myk, men skal kunne holde formen når du sprøyter den).

Ha kremen i en kakesprøyte med stjernetut og sprøyt den på muffinsene til vakre topper. Dryss over litt kakestrøssel eller hakkede nøtter til pynt.

Tips

225 g most banan tilsvarer omtrent 3 middels store bananer. Bananene moses raskt med stavmikser. Bruk helst godt modne og søte bananer for best smak!

For mer banansmak kan du blande inn litt most banan i frostingen (bruk 1/2-1 moden banan).

Alternativt er det også godt å blande litt kremost i frostingen. Bruk da 100 g kremost og pisk den myk sammen med smøret før du tilsetter øvrige ingrediensene. Kremosten er litt syrlig, så mengden melis økes da til 400 g.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banancupcakes-med-vaniljesmorkrem-banana-cupcakes-vanilla-frosting