Cappuccino Cupcakes

Ingredienser



Cappuccino Cupcakes:
180 g hvetemel
150 g sukker
2 ts bakepulver
1,5 ss espressopulver
1 ts kanel
1 dl matolje
175 ml yoghurt naturell
1 stort egg
100 g chocolate chips (se tips)

Cappuccino Frosting:
160 g smør
1 ss espressopulver
0,5 ts vaniljeessens
225 g melis

Pynt:
sjokoladedragerte kaffebønner eller mokkabønner (se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver, espressopulver og kanel i en bolle. Vend i sjokoladebitene. I en annen bolle blander du sammen olje, yoghurt og egget. Ha så det våte i det tørre og bland deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevn).

Fyll deigen i store papirformer (amerikanske muffinsformer) så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 25 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Pisk sammen mykt smør og de øvrige ingrediensene til cappuccinokremen (ca 2 min med håndmikser, så kremen blir skikkelig luftig).

Ha kremen i en kakesprøyte og sprøyt topper på hver muffins. Pynt med sjokoladedragerte kaffebønner eller mokkabønner.

Tips

Jeg brukte 1 pk mørke sjokoladelinser fra Freia (70% kakaoinnhold). Det går også fint å bruke 100 g grovt hakket kokesjokolade.

Cupcakesene på bildet er pyntet med sjokoladedragerte kaffebønner. Disse har jeg kjøpt i butikken som heter Kremmerhuset (Byporten i Oslo). Du kan alternativt bruke mokkabønner av sjokolade (fra Nidar).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cappuccino-cupcakes