Chocolate Brownie Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Brownie Cupcakes:
200 g smør
200 g kokesjokolade
2 ss sterk kaffe
200 g sukker
4 egg
1 ts bakepulver
150 g hvetemel

- -
1 dl kremfløte
1 ss kaffe
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele sammen med kaffe. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha papirformer i muffinsbrett eller bruk muffinsformer av papp som du ser på bildet (se tips). Fyll deigen i formene, ca 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min (se tips). Avkjøl muffinsene helt.

Kok opp fløten i en liten kjele sammen med kaffe. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør glasuren jevn og avkjøl litt.

Fordel litt sjokoladeglasur oppå hver muffins. Pynt med kakepynt du liker (jeg liker hjerter best;-)).

Tips

Bruk gjerne kokesjokolade med 70% kakaoinnhold. Det gir best smak!

Muffinsformene du ser på bildet er laget av papp som tåler steking. Utrolig skjønne. Jeg har kjøpt dem hos Åhlens. Det går like fint å bruke vanlige muffinsformer av papir, men du bør da bruke muffinsbrett. Muffinsbrett gjør at muffinsene holder fasongen mye bedre.

Muffinsene vil virke litt ustekte når de tas ut av ovnen, men ikke stek muffinsene lenger. Smøret og sjokoladen i deigen stivner når muffinsene blir kalde, slik at muffinsene da blir fastere i konsistensen. Hvis du bruker papirformer, er det derfor viktig å la muffinsene bli kalde før de tas ut av muffinsbrettet.

Oppskriften gir ca 20 cupcakes, men det er jo lett å halvere oppskriften hvis du ønsker færre. Muffinsene holder seg gode lenge i kjøleskapet. Pakk de godt inn i plast så de holder seg myke. De er også fine å fryse.

- -

DET ER LANGT MELLOM VENNER

"Det er langt mellom venner.
Mellom venner står mange bekjentskaper
og mye snakk.
Venner ligger som små lysende stuer
langt borte i fjellmørket.
Du kan ikke ta feil av dem."

(Kolbein Falkeid)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-brownie-cupcakes