Coffee-Vanilla Cupcakes



Ingredienser

Coffee 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)

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

Pynt:
små sjokoladekuler
sjokoladehjerter i gullpapir

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 mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og melk til en luftig vaniljesmørkrem (kremen skal være myk, men fast nok i konsistensen til at den holder fasongen når du sprøyter den ut).

Ha kremen i en kakesprøyte og sprøyt en krans med topper rundt kanten på hver muffins. Sprøyt også en topp i midten og legg på et sjokoladehjerte i gullpapir.

Tips

Jeg brukte 1 pk mørke sjokoladelinser (70% kakaoinnhold) fra Freia, men det går like godt å bruke 100 g hakket kokesjokolade.

De små sjokoladekulene som jeg har brukt som pynt har jeg kjøpt hos Pascal i Oslo. Sjokoladehjerter i gullpapir får du blant annet hos Kremmerhuset (jeg kjøpte dem i avdelingen på Byporten i Oslo).

Cupcakesene kan selvfølgelig pyntes på andre måter også, for eksempel ved å sprøyte kremen i en stor topp og drysse over sjokoladestrøssel.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/coffee-vanilla-cupcakes