Spooky Cupcakes



Ingredienser

Gulrotmuffins:
6,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts kanel
0,5 ts salt
200 g smør
1 dl brunt sukker
1 dl hvitt sukker
2 store egg
2 dl melk
2 store gulrøtter
2,5 dl valnøtter (se tips)

Ostekrem:
200 g smør
400 g kremost
500 g melis
3 ss vaniljesukker

Pynt:
små sjokoladekuler (se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, kanel og salt i en bolle. Pisk mykt smør med brunt sukker og hvitt sukker i en annen bolle. Pisk inn eggene til en luftig smørkrem. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med melken. Til slutt vendes i fint revne gulrøtter og grovt

hakkede valnøtter.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl helt.

Pisk sammen mykt smør og romtemperert kremost. Bland i melis og vaniljesukker og pisk til en luftig ostekrem.

Bruk en smørekniv og lag en høy topp med ostekrem oppå hver muffins. Lag øyne med sjokoladekuler.

Tips

Det går fint å sløyfe valnøttene hvis du vil ha gulrotmuffins uten nøtter.

De små sjokoladekulene som jeg har brukt som øyne har jeg kjøpt hos konditoriet Pascal i Oslo. Det går fint å bruke sukkerkuler i stedet.

Se også "Halloween Carrot Cupcakes" som er basert på samme oppskrift.

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

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