Chocolate, Oreo & Cream Cupcakes



Ingredienser

125 g smør
2,5 dl brunt sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
1,75 dl kefir
1 dl kakao
2,5 dl hvetemel

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
10 stk Oreokjeks

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i bakepulver, natron og deretter kefir og kakao og rør deigen jevn. Til slutt blandes hvetemelet inn i deigen.

Fordel deigen i cupcakeformer så de blir 2/3 fulle. Bruk enten silikonformer som jeg har gjort her (se tips), eller sett vanlige muffinsformer av papir i muffinsbrett. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker. Sprøyt kremen på sjokolademuffinsene rett før servering og dryss over med hakkede Oreokjeks til pynt.

Tips

Oppskriften gir myke sjokolademuffins som oppbevares godt innpakket i plast. De kan også fryses. De bør imidlertid pyntes med pisket krem og Oreokjeks på serveringsdagen, så kremen er helt fersk.

De supersøte cupcakekoppene ("Teacupcakes") du ser på bildet er laget i silikon og fås kjøpt blant annet i den svenske nettbutikken www.klarafardiga.com.

Disse silikonformene bør helst ikke fylles mer enn ca halvfulle. Bruker du papirformer som du setter i muffinsbrett, kan du fylle opp litt mer og oppskriften gir da 12 stk.

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

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