Hummingbird Vanilla Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
120 g hvetemel
140 g sukker
1,5 ts bakepulver
40 g mykt smør
120 ml helmelk
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens

Vanilla Frosting:
160 g smør
500 g melis
0,5 ts vaniljeessens
0,5 dl helmelk

Pynt:
konditorfarge (se tips)
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker og bakepulver i en bolle. Smuldre i mykt smør så blandingen får sandaktig konsistens. Visp sammen melk, egget og vaniljeessens. Ha dette i det tørre og pisk deigen sammen i et par minutter til en glatt og klumpfri deig.

Sett muffinsformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 170°C i 20-25 min. Avkjøl helt.

Pisk mykt smør og det meste av melisen luftig. Tilsett melk, vaniljeessens og resten av melisen. Pisk til alt er godt blandet og pisk så videre i 3-5 min til en meget luftig smørkrem.

Farg kremen i ønskede farger og smør på de kalde muffinsene. Pynt med kakestrøssel.

Tips

Jeg har her doblet oppskriften på frostingen i forhold til det som står i boken da jeg synes originaloppskriften ga alt for lite til å lage fine topper, men det er jo en smaksak hvor mye frosting man liker.

Kremen er fin å farge med konditorfarge. Bruk helst konsentrert pastafarge. Da trenger du kun små mengder farge og ødelegger ikke konsistensen på kremen.

Du kan selvsagt sprøyte frostingen på muffinsene hvis du vil, men vil du lage dem slik de gjør hos Hummingbird Bakery bare smører du frostingen på med en smørkniv. Lag et mønster på toppen ved å lage en grop i midten og spiral rundt og dryss kakestrøssel langsmed kanten.

Oppskriften er hentet fra boken "The Hummingbird Bakery Cookbook" (2009).

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

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

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