Brown Sugar Cupcakes



Ingredienser

Brown Sugar Cupcakes:
225 g smør
200 g sukker
180 g mørkt farin (se tips)
4 store egg
3 ts vaniljeessens (se tips)
1 ts natron
300 g hvetemel
2,5 dl melk

Vanilla Frosting:
150 g smør
2 ts vaniljeessens
0,5 dl melk
10-13 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med hvitt sukker og mørkt farin. Pisk inn eggene ett om gangen. Pisk inn vaniljeessens og natron. Bland så i melet vekselsvis med melken til du får en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig - bare til du har en jevn deig).

Fordel deigen i store, cupcakeformer så de blir ca 2/3 fulle (se tips).

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Til vaniljefrostingen piskes først mykt smør sammen med vaniljeessens, melk og 5 dl av melisen. Spe så med mer melis til du får en krem som er fast nok at den kan sprøytes ut.

Sprøyt topper med vaniljefrosting på hver cupcake og NYT VERDENS DEILIGSTE CUPCAKES!

Tips

Vaniljeessens kan helst byttes ut med vaniljeekstrakt eller 2 ts ekte vaniljepulver (fås bl.a. kjøpt i helsekostbutikker). Du kan alternativt bruke 3 ts vaniljesukker i henholdvis både kake og frostingen.

Mørkebrunt farin kalles også for mørkt muscovadosukker. Sukkeret er mykt og bløtt, men blir hardt om pakningen ikke lukkes ordentlig igjen. (Brunt farin er altså IKKE det samme som lysebrunt krystallisert sukker som jeg vanligvis mener når jeg skriver brunt sukker og som også heter demerarasukker). Brunt farin fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker (blå pakning fra Dansukker).

Jeg har her brukt store cupcakeformer. Du kan bruke stive, amerikanske papirformer som fås kjøpt i matbutikkene eller bruke store cupcakeformer som er beregnet på å settes i muffinsbrett beregnet på store cupcakes. Det er selvsagt intet i veien for å lage cupcakes i normal størrelse, men da bør du korte ned steketiden til 15-20 min.

"Brown Sugar Cupcakes" er testet ut sammen med vaniljeis og jordbær med stort hell!!!

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brown-sugar-cupcakes