Orange Cupcakes



Ingredienser

Orange Cupcakes:
100 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
0,5 dl presset appelsinsaft
revet skall av 1 appelsin

Orange Frosting:
150 g smør
2 ss presset appelsinsaft
1 ts appelsinblomstvann (kan sløyfes)
500 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt i mel, bakepulver og vaniljesukker. Rør i presset appelsinsaft og revet appelsinskaft til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle med deig. Det skal bli ca 12 stk av denne deigen. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til appelsinkremen piskes mykt smør sammen med appelsaft (og eventuelt appelsinblomstvann) og melis til en luftig krem. Sprøyt kremen på de kalde muffinsene med en kakesprøyte. Pynt eventuelt med kandiserte appelsin- og/eller

sitronskiver.

Tips

Appelsinblomstvann gir en pikant smak, hvis du får tak i, men det blir også nydelig krem med bare presset appelsinsaft. Tilpass mengden saft og melis så du får en passe tykk krem som holder fasongen når den sprøytes på muffinsene.

"Orange Cupcakes" kan fryses.

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

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