Mini Chocolate Blackberry Cupcakes



Ingredienser

♥ 1 stort egg
♥ 1 dl sukker
♥ 50 g smør
♥ 2 ss melk
♥ 0,75 dl hvetemel
♥ 0,5 dl kakao

Sjokoladeglasur:
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 100 g kokesjokolade

Fyll og pynt:
♥ ca. 20-25 bjørnebær

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland i alle ingrediensene og rør deigen raskt sammen.

Sett minicupcake papirformer i mini-muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to teskjeer til formene er ca 2/3 fulle. Det blir ca 12-15 stk av denne oppskriften.

Trykk 1/2 bjørnebær forsiktig ned i deigen på hver cupcake (det holder med 1/3 bjørnebær hvis bærene er veldig store).

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til sjokoladekremen varmes først fløten til kokepunktet i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten over

svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl til romtemperatur.

Fordel litt sjokoladekrem på hver minimuffins. og pynt med et bjørnebær på hver.

Tips

♥ Det er viktig å ikke fylle papirformene for fulle, ellers bare renner deigen utover under stekingen. Papirformer og muffinsbrett beregnet på minimuffins finnes både i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr. Jeg anbefaler deg absolutt å bruke muffinsbrett så muffinsene holder fasongen under stekingen.

♥ Nydelige kaker å lage, spesielt hvis du får tak i søte, ferske bjørnebær! Frosne bjørnebær kan brukes til nød, men la de tine først og renne av seg. Resultatet blir aller best med ferske bær.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mini-chocolate-blackberry-cupcakes