Det søte liv...

Banana Chocolate Swirl Cupcakes



Ingredienser

Banana Cupcakes:
2 store egg
175 g sukker
1,5 dl most banan
125 g smør
1 ts vaniljeessens
0,5 ts natron
0,5 ts muskat
0,5 dl rømme
2,5 dl hvetemel

Cream Cheese Frosting:
200 g kremost
50 g smør
3 dl melis

Chocolate Swirl:
50 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker. Rør i most banan og smeltet smør. Bland deretter i resten av ingrediensene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Rør sammen mykt smør med kremost og melis. Smør osterkremen oppå muffinsene.

Smelt sjokoladen (dette gjøres raskt i mikro). Bruk en teskje og ringle litt smeltet sjokolade på hver muffins. Bruk en tannpirker eller lignende og marmorer sjokoladen litt sammen med ostekremen.

Sett muffinsene kjølig så sjokoladen stivner.

Tips

Bruk godt modne bananer - det gir best smak. Banan moses raskt med stavmikser. 1,5 dl most banan tilsvarer ca 1,5 stk.

Disse cupcakesene er fine å fryse. Se også **Banana Cupcakes with Cream Cheese Frosting**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banana-chocolate-swirl-cupcakes