Mini Chocolate Cupcakes



Ingredienser

50 g smør
1 stort egg
1 dl sukker
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
1,5 dl hvetemel
2 ss kakao
2 ss melk

Sjokoladekrem:
75 g smør
100 g melis
1 ss kakao
0,5 ts vaniljeessens
0,5-1 ss melk

Fremgangsmåte

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

Sett mini-cupcake papirformer i mini-muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to teskjeer til formene er ca 2/3 fulle.

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

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene. Bruk elektrisk håndmikser og pisk til sjokoladekremen er blank og fluffy.

Fyll sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt små topper på hver minimuffins.

Tips

Papirformer 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.

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

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