Coffee Cupcakes



Ingredienser

Coffee Chocolate Cupcakes:
2 egg
160 g sukker
120 g smør
2,5 dl melk
280 g hvetemel
1 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ss espressopulver
100 g mokkabønner

Creamy Coffee Frosting:
120 g smør
2 ts kaffepulver
2 ss varm melk
400 g melis

Pynt:
mokkabønner

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Smelt smøret og bland med melken. Ha dette i eggeblandingen. Sikt deretter sammen de tørre ingrediensene og ha i. Rør deigen jevn. Ha til slutt i grovt hakkede mokkabønner (husk å spare noen til pynt, se tips).

Ha papirformer i et muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt). Avkjøl helt.

Pisk mykt smør luftig. Løs opp kaffepulveret i melken og rør blandingen inn i smøret sammen med melisen. Pisk med håndmikser til frostingen er skikkelig kremete og fluffy.

Fyll kaffekremen i en sprøytepose og sprøyt topper på hver avkjølte muffins. Pynt med mokkabønner.

Tips

1 pk mokkabønner fra Nidar er på 120 g. Spar noen til pynt og hakk opp resten og bland inn i deigen.

Hvis du synes at frostingen er litt for myk så den ikke holder fasongen ved sprøyting, kan du ha den en liten stund i kjøleskapet før du sprøyter den på muffinsene.

"Coffee Cupcakes" kan fryses. Muffinsene er også veldig gode uten krem, se "Mokkamuffins" på www.detsoteliv.no.

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

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