Sweet Moments Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Sjokoladecupcakes:
4 dl hvetemel
2 dl sukker
4 ts bakepulver
0,5 ts salt
1 dl kakao
1 stort egg
3 dl melk
1 dl matolje (se tips)

Fyll:
8 stk Sweet Moments (konfekt fra Anthon Berg)

Sjokoladekrem:
150 g smør
200 g melis
30 g kakao
1 ts vaniljessens
1-2 ss melk

Pynt:
8 stk Sweet Moments (konfekt fra Anthon Berg)

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver, salt og kakao godt sammen i en bakebolle. Pisk sammen egg, melk og matolje i en annen bolle. Ha så det våte i det tørre og rør raskt sammen til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Bruk store, amerikanske muffinsformer og fyll disse ca halvfulle med deig. Legg på 1 konfekt og dekk over med resten av deigen.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 25-30 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Pisk sammen ingrediensene til sjokoladekremen til den er jevn, blank og fluffy. Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt store, lekre topper på hver av de avkjølte muffinsene. Pynt med en konfekt til slutt.

Enjoy your Sweet Moments!

Tips

Husk å bruke matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

Det er viktig at muffinsene er helt avkjølte før du har på sjokoladekremen, ellers vil sjokoladekremen smelte.

- -

"Look for a sweet person. Forget rich."

(Estee Lauder)

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

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