Chocolate Baileys Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Baileys Cupcakes:
4 dl hvetemel
2 dl sukker
4 ts bakepulver
0,5 ts salt
1 dl kakao
1 stort egg
2 dl melk
1 dl Baileys
1 dl matolje

Chocolate Baileys Frosting:
150 g smør
200 g melis
30 g kakao
1 ts vaniljeessens
1-2 ss Baileys

Pynt:
8 stk luksuskonfekt - gjerne med likørfyll

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 2/3 halvfulle med deig. Porsjonen skal gi ca 8 stk store muffins.

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 (bruk bare 1 ss Baileys i første omgang og se om du trenger litt mer for å passe konsistens). Ha sjokoladekremen i en sprøytepose med glatt, rund tut og sprøyt lekre topper på hver av de avkjølte muffinsene.

Pynt med en konfekt til slutt.

Tips

- -

"MAN CANNOT LIVE ON CHOCOLATE ALONE; BUT WOMEN SURE CAN."

Ha-ha:-)

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

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