Strawberries and Cream Cupcakes



Ingredienser

100 g smør
0,5 dl melk
2 store egg
180 g sukker
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljeekstrakt eller vaniljesukker
revet skall av 1/2 sitron
150 g jordbær (se tips)

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljeekstrakt eller vaniljesukker
friske jordbær
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen. Rør deigen jevn og bland i vaniljesukker (eller vaniljeekstrakt) og revet sitronskall. Vend deretter i jordbær oppdelt i biter.

Fyll deigen i muffinsformer, ca 3/4 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl helt.

Pisk kremfløten til luftig krem og smak til med vanilje. Sprøyt kremen på muffinsene og pynt med friske jordbær og eventuelt et lite melisdryss til slutt.

Tips

Muffinsene skal helst lages med friske jordbær, da frosne bær blir rennende når de tines.

Det er viktig at muffinsene er helt, helt kalde før du sprøyter på kremen, ellers vil kremen smelte og gli av muffinsene.

Siden disse cupcakesene er pyntet med pisket krem, smaker de best samme dag de er laget så kremen er helt fersk. Muffinsene kan eventuelt bakes dagen i forveien og oppbevares godt innpakket så de holder seg myke til dagen etter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/strawberries-and-cream-cupcakes