Caramelita Cupcakes



Ingredienser

150 g smør
250 g sukker
3 store egg
2 ts bakepulver
500 g Caramelita iskrem (1 boks)
5 dl hvetemel

Pynt:
6 dl kremfløte
vaniljeekstrakt/vaniljesukker
Daimstrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til en luftig smørkrem. Pisk inn bakepulveret. Visp så inn myk iskrem (se tips) og til slutt hvetemelet.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 3/4 full. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min, til de er gyldne på overflaten og gjennomstekte. La de avkjøles helt i romtemperatur (se tips).

Før servering piskes kremfløten til krem. Smak til med ekte vaniljeekstrakt for best vaniljesmak, eller bruk vaniljesukker. Sprøyt kremtopper på hver muffins og pynt eventuelt med daimstrøssel.

Tips

Jeg lot iskremen stå på kjøkkenbenken til den var helt myk og dermed lett å blande inn i deigen, men uten at den var smeltet. Hvis du lar isen stå til den er helt smeltet, gjør det ikke noe det heller. Deigen vil bli litt tynnere i konsistensen når du fyller den i formene, men de stekte muffinsene blir de samme.

Det er veldig viktig at muffinsene er HELT avkjølte før du pynter dem med pisket krem, ellers vil kremen smelte og falle av muffinsene.

Som alltid smaker pisket krem best samme dag når den er helt fersk. Disse cupcakesene blir derfor ikke like gode dagen etter at de er pyntet. Muffins uten krem på kan imidlertid oppbevares godt innpakket i plast i et par dager eller fryses.

Cupcakesene er gode både med og uten daimstrøssel. Jeg hadde strøssel på halvparten av muffinsene for å variere litt:)

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

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