Mini Mokka Cupcakes



Ingredienser

Mokkamuffins:
♥ 50 g smør
♥ 1 stort egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 1 ss kakao
♥ 2 ss kaffe

Kaffekrem:
♥ 75 g smør
♥ 100 g melis
♥ 1 ts espressopulver
♥ 0,5 ts vaniljeessens
♥ 0,5-1 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland i alle ingrediensene og rør deigen raskt sammen.

Sett Mini cupcake papirformer i Mini cupcake muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to teskjeer til formene er ca 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til kaffekremen piskes mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene. Bruk elektrisk håndmikser og pisk til kaffekremen er blank og fluffy.

Fyll kaffekremen i en sprøytepose og sprøyt små topper på hver Mini muffins.

Tips

Jeg anbefaler deg absolutt å bruke muffinsbrett så muffinsene holder fasongen under stekingen.

Oppskriften gir 20 stk.

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

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