Nugatti Cupcakes



Ingredienser

Nugattimuffins:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 5 egg
♥ 400 g Nugatti Air (se tips)
♥ 300 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Nugattifrosting:
♥ 200 g smør
♥ 400 g melis
♥ 1 ts vaniljeessens
♥ 150 g Nugatti Air (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk eggene i, ett om gangen, til en lys og luftig krem. Pisk inn romtemperert Nugatti Air også. Sikt mel og bakepulver sammen og bland i til slutt. Ikke rør mer enn nødvendig - bare til du får en klumpfri deig.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll formene ca 2/3 fulle med muffinsrøren.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min, eller til de er gjennomstekte. Avkjøl.

Til Nugattifrostingen pisker du alle ingrediensene sammen til en luftig sjokoladesmørkrem. Både smør og Nugattien bør være romtempererte og myke.

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt topper på cupcakesene.

Pynt gjerne med sukkerperler eller annen kakepynt du liker.

Tips

♥ Nugatti Air er en ekstra luftig variant av sjokolade- og hasselnøttpålegget Nugatti som egner seg ekstra godt til frostinger. Du trenger 2 bokser til denne oppskriften (Nugatti Air selges i de fleste matbutikkene).

♥ Disse cupcaksene holder seg myke i et par dager om du oppbevarer dem i en tett boks. De kan også fryses.

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

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