Mini Vanilla Cupcakes



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 1,25 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 90 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,75 dl melk
♥ 3 ss matolje

Glasur:
♥ melis
♥ sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og vanilje med elektrisk håndmikser til blandingen blir lys og luftig. Sikt i mel og bakepulver og bland i melk og olje.

Sett små papirformer i muffinsbrett som er beregnet på mini cupcakes. Fyll formene 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca. 10 min. Avkjøl helt.

Glaser mini cupcakesene med den kremen du liker best. Jeg har her valgt å glasere kun med melisglasur smaksatt med sitron. Pynt med sukkerperler eller annen kakepynt.

Tips

♥ Muffinsbrett beregnet på mini cupcakes fås kjøpt i de fleste nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

♥ Det finnes faktisk også egen mini cupcakes jern som du kan bruke hvis du ikke har stekeovn tilgjengelig.

♥ Mini muffinsene smaker aller best samme dag de er laget. Får du rester, kan de enten pakkes godt inn i plast til dagen etter eller fryses ned, men husk at fryste muffins vil bli littegrann bløte når de tiner.

♥ En liten Mini Cupcake kan alle unne seg!

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

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