



Sjokoladeelskerens cupcakes

om 12 stykker



Middels

up to 60 Min.



Ingredienser:

Cupcakedeig:

1,75 dl hvetemel
4 ss Dr. Oetker Bakekakao
2 dl sukker
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1,5 ts Dr. Oetker Bakepulver
50 g smør
1,25 dl melk
1 egg
Dr. Oetker Muffinsformer Kulør

Sjokoladefrosting:

4 dl melis
4 ss Dr. Oetker Bakekakao
75 g smør
om 2 ss melk

Pynt:

Dr. Oetker Chocolate Silver
Pearls

1 Cupcake-deig:

Bland mel, kakao, sukker, vaniljesukker og bakepulver i en skål. Smuldre i smøret til det ligner revet ost. Ha halvparten av melken i melblandingen og rør til deigen er uten klumper. Visp resten av melken med egget og ha i deigen. Visp 1-2 minutter til deigen er godt blandet.

Fordel deigen i muffinsformene. Stek cupcakes'ene på 175°C i 20-25 min. Avkjøl på rist.

2 Sjokoladefrosting:

Bland melis og kakao, smuldre i smøret. Visp med en elvisp på lav hastighet, tilsett melken litt av gangen. Visp i minst 5 minutter til frosting er lett og luftig.

3 Pynt:

Pynt cupcakes'ene med sjokoladefrosting og sølvperler.

