

Cupcakes med frosting

Receptet gäller ca 15 styckna medelstora cupcakes (beroende på hur stora man gör)

Ingredienser:

- > 2 1/2 dl vetemjöl
- > 1 tsk bakpulver
- > 1/2 tsk bikarbonat
- > En nypa salt
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 3/4 dl strösocker
- > 2 ägg
- > 1 dl neutral olja (som matolja eller rapsolja)
- > 1 1/4 dl filmjök (eller bollnäsfil)

Frostingen:

- > 90 gram smör
- > 5 dl florsocker (ca 300 g)
- > 1,5 tsk vaniljsocker
- > 150 g färskost 23% (som phiadelfiaost)

Steg 1:

Börja med att sätta ugnen på 175 grader (160 grader varmluft). Blanda sedan mjöl, bakpulver, bikarbonat, salt och vaniljsocker i en skål. Vispa sedan äggen och sockret i en bunke poröst och vitt. Sikta sedan ner de torra ingredienserna ner i äggvispet och blanda runt med en slickepott eller en sked.

- > 2 1/2 dl vetemjöl
- > 1 tsk bakpulver
- > 1/2 tsk bikarbonat
- > En nypa salt
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 3/4 dl strösocker
- > 2 ägg

Steg 2:

Vänd sedan ner oljan och filmjölken i samma bunke och blanda runt med en slickepott eller en sked. Fyll sedan cupcakesformar i en muffinsform nästan fulla ungefär till lite mer än hälften. Grädda mitt i ugnen på 175 grader i ungefär 18-20 minuter tills de har fått en gyllenbrun färg.

- > 1 dl neutral olja (som matolja eller rapsolja)
- > 1 1/4 dl filmjolk (eller bollnäsfil)
- > Varm ugn på 175 grader

Steg 3:

Låt cupcaken svalna och börja medan med frosting. Vispa smör, florsocker och vaniljsocker i en bunke till de har gått i hop och tillsätt sedan färskosten och fortsätt att vispa till en jämn frosting. Spritsa över frosting på cupcaken när de har svalnat helt så att den inte smälter och förvara cupcakesen i kylskåpet.

- > 90 gram smör
- > 5 dl florsocker (ca 300 g)
- > 1,5 tsk vaniljsocker
- > 150 g färskost 23% (som phiadelfiaost)



Mumsiga och spritsade cupcakes!

Dessa cupcakes är otroligt goda och passar perfekt till gästerna på till exempel kalaset eller som avslutnings fika nu inpå sommaren. Jag spritsade mina cupcakes med en liten tyll och använde en muffinsplåt med formar för mina cupcakes för att få en perfekt form. Dessa cupcakes går att förvara i kylan under några dar men ska helst ätas upp så fort som möjligt med tanke på färskosten.



VILHELM BAKAR

@vilhelmbakar på instagram

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis

