

Chokladcupcakes

Recept på muffins som smakar underbart av choklad både i toppen och botten. Enkel att göra och kan dekoreras efter tycke och smak.

12 styck



Lite träning krävs

up to 40 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

4 dl vetemjöl
2,5 dl strösocker
1 msk Dr. Oetker Bakpulver
1 dl kakao
2 st ägg
1,25 dl matolja
1,75 dl mjölk
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

Garnering:

1 st Dr. Oetker Tårtmousse
Chokladsmak
2,5 dl mjölk och valfri dekoration

1 Gör så här:

Blanda alla torra ingredienser. Vispa ägg, olja, mjölk och vaniljarom med elvisp. Vänd ned de torra ingredienserna i äggsmeten. Håll smeten i muffinsformar ställda på muffinsplåt, fyll dem till 2/3. Grädda i 175 grader cirka 20 minuter.

- 2 Vispa moussen med mjölk, cirka två minuter tills moussen blir tjock och fluffig. Läg moussen i en spritspåse med slät eller stjärntyll och spritsa valfritt mönster på dina Cupcakes. Dekorera efter lust och fantasi. Förvara cupcakesen svalt till servering.