

Muffinsfigurer

Recept på chokladmuffins dekorerade till söta små figurer.

cirka 15 styck



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Muffins:

150 g smör
3 st ägg
2,5 dl strösocker
1,5 dl vetemjöl
0,75 dl kakao
cirka 1 - 2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 krm salt

Garnering:

cirka 3 - 4 dl vispgrädd
1 Förp. Dr. Oetker Cream Fix
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Smile

Muffinsfigurer:

Sätt ugnen på 175 grader. Bryn smöret i en kastrull. Vispa ihop socker och ägg med en ballongvisp. Sila ner mjöl, kakao, bakpulver och salt. Tillsätt sedan vaniljpasta och smör. Rör om försiktigt med en slickepott tills alla ingredienser har blandat sig. Placera ut 15 muffinsformar på en bakplåt. Fyll 3/4 av varje muffinsform. Grädda i mitten av ugnen i 20-25 minuter. Vill du ha dem kladdigare kan du grädda ännu kortare. Tag ut muffinsen och låt svalna.

Garnering:

Vispa grädden och tillsätt cream fix enligt anvisningarna på förpackningen. Splitsa ut söta små figurer på muffinsen och dekorera med strössel och Sugar Smile.

