

Påskmuffins med kokos & choklad

Recept på små söta muffins som passer perfekt till påsk med sin gula frosting.

cirka 12 styck



Lite träning krävs



up to 80 Min.



Ingredienser:

Smet:

125 g mjukt smör
2,5 dl socker
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
3 st ägg
1 dl kokosflingor
1,5 dl vetemjöl
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
50 g choklad , hackad mörk

Frosting och dekoration:

4,5 dl florsocker
80 g mjukt smör
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg gul
1 msk mjölk
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White , vit
1 st Dekorationsglasyr

1 Gör så här:

Gör så här: Sätt ugnen på 200° C eller 180° C varmluft. Vispa smör, socker och vaniljsocker mjukt och krämnt. Tillsätt äggen ett i taget och vispa till en jämn massa.

2 Sikta samman vetemjöl och bakpulver eller blanda det väl. Tillsätt kokosflingor och choklad och vänd ner allt i äggsmeten. Fördela smeten i muffinsformar fyllda till 2/3. Använd gärna en muffinsplåt. Grädda i 20-25 minuter

3 Blanda florsocker, smör, vaniljarom, hushållsfärg och mjölk i en skål. Vispa med elvisp i fem minuter på högsta hastighet så massan blir luftig och jämn. Bred frosting på de avsvalnade muffinsen.

4 Kavla ut sockermassan på ett bord täckt med florsocker. Skär ut små ägg med kniv. Dekorera muffinsen med ägg och dekorationsglasyr.