

Stjärn-Cupcakes

Recept på saftiga vaniljmuffins toppade med len vaniljfrosting som dekoreras med små söta stjärnor.

12 styck



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Muffinssmet:

50 g smör rumsvarmt
1,5 dl strösocker
1 st ägg
2 dl vetemjöl
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1,25 dl mjölk

Frosting och dekoration:

4 dl florsocker
80 g smör rumsvarmt
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg blå ,
gul eller annan valfri kulör
1,5 msk mjölk
Dr. Oetker Stjärnor

- 1 Sätt ut 12 st muffinsformar på en plåt eller använd en muffinsplåt. Sätt ugnen på 200 grader. Rör samman smör och socker i en skål. Tillsätt ägg och vispa till en jämn smet. Blanda samman mjöl, vaniljsocker och bakpulver med en gaffel. Tillsätt det i äggmassan tillsammans med mjölken. Fördela smeten i muffinsformarna. Grädda muffinsen i 20-25 min, känn med sticka att de är klara. Låt muffinsen svalna på galler.
- 2 Frosting:
Blanda smör, florsocker, vaniljarom, hushållsfärg och mjölk i en skål. Vispa blandningen med elvisp i ca 5 minuter tills den är luftig och lägg. Bred frosting på muffinsen och dekorera med stjärnor.