

After eight cupcakes

Opskrift til 12 muffins

Samlet tid

1 times tid

Ingredienser

Muffins

- 1/2 tsk. natron
- 1/2 tsk. bagepulver
- 120 g hvedemel
- 1/3 tsk. salt
- 4 spsk. bagekakao
- 60 g sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 100 g smeltet smør
- 100 g mørk chokolade
- 3 æg
- 1 dl mælk

Frosting

- 150 g blødt smør
- 150 g flormelis
- 100 g flødeost
- 1/2 tsk. pebermynteessens
- et par dråber grøn frugtfarve

Sådan gør du

KAGE:

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Kom natron, bagepulver, mel, salt, kakao, sukker og vaniljesukker i en skål og rør det sammen.
3. Smelt smørret og bland det, mælk og æg sammen med de tørre ingredienser. Pisk med en elpisker.
4. Kom dejen i muffinsforme, enten beklædt med bagepapir, smurt eller brug silikoneforme.
5. Hak chokoladen og kom det over dejen i muffinsformene
6. Stil formene ind i ovnen og bag i små 15 minutter, tjek efter 10-12 minutter. De må gerne være bløde og næsten lidt underbagte i det de tages ud af ovnen.
7. Lad dem køle helt af inden din frosting kommes på.

FROSTING:

1. I en skål piskes blødt smør, flormelis, flødeost, grøn frugtfarve og pebermynteessens sammen med en elpisker.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

2. Kom det i en sprøjtepose med den tyl du ønsker at sprøjte kagerne med.
3. Læg sprøjteposen i fryseren i 10 minutters tid, mens dine kager køler af
4. Tag den ud af fryseren igen, sprøjt dine muffins op og pynt med after eight.