

# Chokolademuffins

Opskrift til Til 12 cupcakes

Samlet tid

45 minutter

## Ingredienser

### Chokolademuffins

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

### Kaffefrosting

- 200 g smør
- 310 g flormelis
- 5 spsk. stærk kaffe, brygget
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1/2 tsk. salt

### Jordbær med chokolade

- 250 g jordbær
- 100 g mørk chokolade
- evt. 25 g hvid chokolade

## Sådan gør du

### Chokoladecupcakes

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 smør og halvdelen af chokoladen sammen og kom ved de tørre ingredienser.
4. Tilsæt mælk og æg, og rør dejen sammen.
5. Kom dejen i muffinsforme, enten beklædt med bagepapir, smurt eller brug silikoneforme.
6. Hak den sidste halvdel af chokoladen og kom det over dejen i muffinsformene
7. Stil formene ind i ovnen og bag i små 15 minutter, gerne kun 10-12 minutter. De må gerne være bløde og næsten lidt underbagte idet de tages ud af ovnen.
8. Imens muffinsene er i ovnen, kan du forberede jordbærrene og frostingen.

## Jordbær med chokolade

1. Skyl jordbærrene - behold den grønne stilk på. Dup dem forsigtigt tørre på et viskestykke.
2. Smelt den mørke chokolade over vandbad.
3. Dyp jordbærrene i chokoladen, eller brug en ske til at komme chokolade hen over jordbærrene. Kom dem på et bagepapir ovenpå et skærebræt, og sæt dem på køl.
4. Smelt nu den hvide chokolade over vandbad, og hæld den i en frysepose. Klip et lille hul i enden af posen, så der lige nøjagtigt kan komme chokolade ud.
5. Kom den hvide chokolade hen over jordbærrene med mørk chokolade, så det danner små striber.
6. Kom igen på køl, indtil kagerne skal samles.

## Kaffefrosting

1. Rør alle ingredienserne til smørcremen sammen med en håndmixer. Stil evt. på køl, indtil du er klar til at samle kagerne. Vær dog opmærksom på, at frostingens ikke må blive helt hård i køleskabet. Så hvis du laver frosting i meget god tid, kan du med fordel tage den ud af køleskabet 15 minutter før, du skal sprøjte den på dine muffins.

## Pynt dine cupcakes

1. Tag muffinsene ud af formen. Brug evt. en kniv til at løsne rundt i kanten, hvis ikke de vil slippe.
2. Kom frosting i en sprøjtepose med den tyl, du synes.
3. Sprøjt frosting på muffinsene - du kan lave det udtryk med frosting, du har lyst til.
4. Kom et jordbær med chokolade ovenpå hver cupcake.
5. Servér!