

Halloween kager med edderkopper

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

12 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 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
- 3 æg
- 1 dl mælk

Smørcreme

- 180 g blødt smør
- 250 g flormelis
- 4 spsk. kaffe (færdigbrygget)
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 godt nip salt
- 100 g smeltet mørk chokolade

Sådan gør du

CHOKOLADEMUFFINS:

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 12 minutter, tjek efter 9-10 minutter. De må gerne være bløde og næsten lidt underbagte i det de tages ud af ovnen.

SMØRCREME:

1. Pisk alle ingredienserne sammen med en elpisker.
2. Kom på sprøjtepose og find en passende tyl.
3. Sprøjt på dine chokolademuffins og pynt eksempelvis med:
 - Knuste Oreos og halloween slik/orme på toppen
 - Oreos med ben af saltstænger og sukkerøjne