



Kladdkakemuffins med mockafrosting

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **16**

Dessa chokladmuffins are to die for! De är klibbiga i mitten och frostingen är smaksatt med choklad och kaffe – den perfekta kombinationen.

Kladdkakemuffinsarna är också goda som de är utan frosting. De passar perfekt att ha som efterrätt och servera med bär och glass eller vispgrädde.



INGREDIENSER

Kladdkakemuffins

- 2 ägg
- 3 deciliter socker
- 1.5 deciliter vetemjöl
- 2 teskedar vaniljsocker
- 4 matskedar kakao
- 1 kryddmått salt
- 100 gram smält smör



Frosting:

- 200 gram rumstempererat smör
- 1 kryddmått salt
- 100 gram smält mörk choklad, avsvanat
- 1.5 matsked starkt kaffe, avsvanat
- 7 deciliter florsocker, siktat



GÖR SÅ HÄR

1

Kladdkakemuffins

1. Sätt ugnen på 225°C. Rör ihop ägg och socker, vispa ej.
2. Blanda de torra ingredienserna och rör ner i äggblandningen.
3. Rör ner det smälta matfettet. Fyll muffinsformarna, använd gärna en muffinsplåt.
4. Grädda i nedre delen av ugnen cirka 8-10 minuter. De ska fortfarande vara kladdiga i mitten.

2

Frosting

1. Vispa smöret i en skål på medellåg hastighet till jämn konsistens, cirka 4 minuter. Smöret ska vara fluffigt och nästan vitt i färgen.
2. Tillsätt den smälta chokladen och kaffet, och vispa ihop.
3. Tillsätt florsocker, 2 dl åt gången. Vispa med låg hastighet. Tillsätt mer florsocker om det behövs. När allt florsocker har tillsatts, ha i salt och vispa i ytterligare 2 minuter.
4. Fyll en spritspåse med frosting och spritsa de avsvanade muffinsen.