



Nutella cupcakes

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **12**



Här har ni ett recept på mina bästa cupcakes!



INGREDIENSER

Cupcakes

2 dl vetemjöl
0.75 dl kakao
1.5 tsk bakpulver
1 tsk maizena majsstärkelse
1 msk vaniljsocker
1.5 dl strösocker
0.5 tsk salt
1 st ägg
0.75 dl mjölk 3%
0.5 dl vegetabilisk olja
0.5 dl varmt kaffe (eller kokande vatten)

Nutellafrosting

150 g mörk choklad
250 g rumstempererat osaltat smör
2.5 dl florsocker
1 msk vaniljsocker
0.25 tsk salt
1 dl nutella

GÖR SÅ HÄR

- 1** Cupcakes: Sätt ugnen på 170 grader.
- 2** Sikta ner de torra ingredienserna i en bunke.
- 3** Vispa samman ägg, mjölk och olja lite lätt med en handvisp i en annan bunke.
- 4** Vänd ner de torra ingredienserna med en slickepott och blanda till en slät och fin smet. Tillsätt lite i taget av kaffet och blanda.
- 5** Lägg cupcakeformar i en cupcakeplåt, fyll formarna till knappt $\frac{3}{4}$ med smet och grädda mitt i ugnen i 17-18 minuter. Känn efter med sticka att muffinsen är genomgräddade. Låt svalna helt.
- 6** Nutellafrosting: Hacka chokladen och smält försiktigt i ett vattenbad eller i mikron. Låt svalna till rummen temperatur.
- 7** Vispa smör, florsocker, vaniljsocker och salt fluffigt i en bunke.
- 8** Tillsätt nutella samt choklad vispa ordentligt. Om frostingen känns för lös kan den stå i kylan i 10 minuter och stelna till lite.
- 9** Spritsa frosting på varje cupcake och strö eventuellt över strössel.