



Peanut Butter Cupcakes

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



Jordnötssmör kan användas till så mycket, på mackan, glassen, i matlagning, tårter och kakor. Eller i godis, som till exempel i det som jag dekorerar med här ? Reese's peanutbutter cups ? en favorit i den amerikanska godishyllan.



INGREDIENSER

1.75 dl mjölk
0.5 msk vitvinsvinäger
2.5 dl vetemjöl
0.5 tsk bikarbonat
0.25 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
2 dl farinsocker
50 g osaltat smör (rumstempererat)
1 dl crunchy jordnötssmör
1 st ägg

Frosting

1.5 dl smooth jordnötssmör (utan bitar)
70 g osaltat smör (rumstempererat)
2 dl florsocker
1 msk vaniljsocker
0.5 tsk salt
0.5 dl vispgrädde
12 st reese\'s peanut butter cups, halverade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°C. Blanda mjölk och vinäger i en skål, ställ åt sidan. Sikta ned mjöl, bakpulver, bikarbonat och salt i en annan skål.
- 2** Vispa farinsocker, smör och jordnötssmör fluffigt i en tredje skål. Vispa ner ägget i smörblandningen. Rör sedan ned de torra ingredienserna och mjölkblandningen i omgångar och blanda till en slät smet.
- 3** Ställ muffinsformar i en muffinsplåt och fyll till $\frac{3}{4}$. Grädda i ca 19 minuter. Känn med en sticka att muffinsarna är genomgräddade. Låt svalna.
- 4** Frosting: Vispa jordnötssmör och smör fluffigt med elvisp i en bunke. Rör ner florsocker, vaniljsocker och salt. Blanda ner grädden i omgångar och vispa tills det blir en fast och fin frosting.
- 5** Spritsa frosting på varje cupcake och garnera med peanut butter cups.