



Cupcakes med cappuccinoglasyr

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner:



Cupcakes med mycket chokladsmak och glaserade med len cappuccinokräm sätter guldkant på fikapausen.

Satsen ger 8 stora eller 12 mindre muffins.



INGREDIENSER

Cupcakes

200 g valfri choklad
400 g vetemjöl (6,5 dl)
1 dl kakao
2 tsk bakpulver
200 g smör, rumsvarmt
3 dl socker
2 st ägg
1 dl mjölk

0.75 dl starkt kaffe

Glasyr

100 g färskost av philadelphiatyp

40 g smör, rumsvarmt

300 g florsocker

3 msk kakao

2.5 msk starkt kaffe

GÖR SÅ HÄR

1

Kakan: Värm ugnen till 175 grader (lägre för varmluft). Gör kaffet till både kakan och glasyren och låt kallna. Bryt/skär chokladen grovt, bitarna ska i smeten hela så anpassa storleken.

Sikta mjöl, kakao och bakpulver i en stor bunke, tillsätt saltet och blanda. Ställ åt sidan.

Rör smöret mjukt med sockret och tillsätt äggen. Vispa sedan i mjölken och kaffet till en jämn blandning.

Ta fram bunken med de torra ingredienserna och tillsätt mjölk/smörblandningen under omrörning. När det är blandat till en jämn smet, rör i chokladbitarna.

Fördela smeten i pappersmuffinsformar, 8 stora eller 12 mindre. Grädda ca 25-30 minuter för stora och några minuter kortare tid för små. Låt svalna.

2

Glasyr: Mixa färskosten och smöret. Rör i florsocker. Sikta i kakao, rör till en jämn smet. Rör i kaffe tills glasyren är perfekt bredbar. Spritsa eller bred glasyren på muffinsen. Toppa eventuellt med något med kaffe/chokladsmak.