

# Espresso cupcakes

Kuorrutetut kahvimuffinit

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

125 g voita

1,5 dl sokeria

3 kpl kananmunaa

100 g Dr. Oetker Mantelimassaa

2 rkl kahvia

50 g ranskankermaa

150 g vehnä jauhoja

1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

0,25 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa

12 kpl Dr. Oetker Muffinivuokia

### Kuorrutus:

2 rkl kahvia

250 g maustamatonta tuorejuustoa

(esim. Mascarpone, Viola)

125 g tomusokeria

Dr. Oetker Suklaasydämiä

(koristeeksi)

- 1 Sulata voi ja anna jäähtyä hetki. Vaahdota kananmunat ja sokeri kevyesti puuhaarukalla.
- 2 Lisää voi, ranskankerma, kahvi sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet. Sekoita varovasti tasaiseksi.
- 3 Jaa taikina 12 muffinivuokaan ja paista.

**Lämpötila: 170 °C**

**Kiertoilmauni: 150 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: noin 25 minuuttia**

- 4 Tarkasta kypsyyt puutikulla. Anna muffinien jäähtyä.
- 5 Valmista kuorrute sekoittamalla voimakkaasti ainekset keskenään. Kuorruta pursottamalla tai veisen avulla. Koristele Dr. Oetker Suklaasydämillä.