

Mocca cupcakes

Suklaiset kahvimuffinit jälkiruoaksi tai kahvin kanssa nautittavaksi.

12 - 15 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 100 g voita
- 2 kpl kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 0,5 dl kaakaojauhetta
- 0,5 dl maitoa
- 0,5 dl kahvia
- 12 kpl Muffinivuokia

Kuorrute ja koristelu:

- 250 g tomusokeria
- 80 g pehmeää voita
- 0,5 dl kahvia
- 25 g kaakaojauhetta
- Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

- 1 Sulata voi. Anna jäähtyä hetki, lisää kananmunat ja sokeri. Sekoita voimakkaasti vispilällä tai puuhaarukalla. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan varovasti sekoittaen vuorotellen nesteiden kanssa. Jaa taikina 12 Dr. Oetker Muffinivuokaan tai 15 Dr. Oetker Cupcake vuokaan. Paista uunissa.

Lämpötila: 170 °C

Kiertoilmauni: 170 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paisto-aika: noin 25 - 30 minuuttia

- 2 Anna leivosten jäähtyä hyvin ennen kuorrutteen levittämistä. Sekoita kuorrutteen ainekset kulhossa sähkövatkaimen pienimmällä teholla tasaiseksi seokseksi. Vaahdota vielä 5 minuuttia suurimmalla teholla, jotta kuorrutteesta tulee ilmavaa. Lisää tarvittaessa tomosokeria, jos kuorrute on liian löysää tai maitoa, jos kuorrute on liian paksua. Pursota kuorrute leivoksille ja koristele pehmeillä hopeahelmillä.