

American Vanilla Cupcakes

Disse cupcakes er fra Harry Eastwoods skønne bog om "sunde" kager der smager fantastisk. Bogen hedder Red Velvet & Chocolate Heartache, og kan i den grad anbefales. Kagerne er super lækre, og hvis man vil spare lidt på de usunde ting i kager, er der rigtig mange gode alternativer i opskrifterne.

Du skal bruge:

Til kagen

2 æg
160 g rørsukker
300 g courgette
180 g hvid rismel
2 tsk bagepulver
1/4 tsk salt
1 tsk vanilje ekstrakt

Til icingen

170 g flormelis
2 tsk vand
1 bager past. æggehvide
knsp salt

Sådan gør du:

Til kagen

1. Forvarm ovnen til 180 grader. Forbered muffinformene.
2. Pisk æg og rørsukker i en stor skål til de er godt blandede – dette tager i hvert fald 5 minutter. Bland herefter courgette i massen.
3. Kom halvdelen af rismelet i, sammen med bagepulver og saltet og pisk i 20 sekunders tid. Tilsæt herefter resten af rismelet og vanilje ekstraktet og pisk kort til det er blandet godt.
4. Kom den færdige blanding i muffinformene til de næsten når toppen. Bag dem i ovnen i 30 minutter.
5. Tag herefter kagerne ud og lad dem køle af på en bagerist. Når kagerne er kølet af, kan du tilsætte icingen.

Til icingen

1. Tilsæt alle ingredienserne i en stor skål over et varmt

vands bad. Rør i massen i 2 minutters tid til flormelisen er blandet ind i resten.

2. Tag skålen af varmen og pisk med en elpisker i 9 minutter til massen er kølet af.

3. Så skal toppen bare i en sprøjtepose, eller bare smøres med en palet oven på de afkølede kager.

Denne opskrift rækker til ca. 12 cupcakes.

Velbekomme!