

Banan Cupcakes med Nutella Frosting

Denne opskrift rækker til 24 cupcakes

Du skal bruge:

Cupcake:

115 g smør, stuetemperatur
115 g rørsukker
155 g sukker
3 æg
1 vaniljestang/ 2 tsk vaniljepulver
3 modne bananer
5 dl hvedemel
1 tsk bagepulver
1 tsk salt
125 ml kærnemælk

Nutella Frosting:

115 g smør, stuetemperatur
115 g nutella
2 tsk vaniljepulver
2 spsk mælk
500 g flormelis

Sådan gør du:

1. Opvarm ovnen til 180 grader.
2. Pisk smør, rørsukker og almindeligt sukker sammen med en håndmixer.
3. Tilføj æg og vaniljepulver og pisk det godt med.
4. Mos bananerne og rør den i dejen.
5. I en ny skål blander du mel, bagepulver og salt. Tilføj halvdelen af melblandingen til banandejen. Tilsæt kærnemælk i banandejen og hæld derefter resten af melblandingen i. Husk ikke at røre for meget når det sidste tilsættes.

6. Fyld muffinformene 3/4 op og bag dem i ovnen i ca. 15-20 minutter.
7. Når kagerne er færdige, skal de køles helt af. Du kan lave frostingens.
8. Pisk smør og nutella sammen. Tilføj vaniljepulver og halvdelen af flormelisen. Kom herefter skiftevis lidt mælk og resten af flormelisen i indtil du har den rette konsistens.
9. Sprøjt frostingens på de kolde kager