

# Påske/ Citron Cupcakes

## Du skal bruge:

120 g hvedemel  
140 g sukker  
1,5 tsk bagepulver  
en knivspids salt  
40 g usaltet smør (stuetemp.)  
120 ml mælk  
1 æg  
0,5 tsk vanille ekstrakt  
100 g mørk chokolade

Påskeæg/ Chokoæg til pynt

## Sådan gør du:

1. Ovnen Forvarmes til 170 grader.
2. Bland mel, sukker, bagepulver, salt og smør i en skål. Brug evt. elpisker. Det skal have en konsistens som sand.
3. Herefter blandes mælken i lidt efter lidt sammen med æg og vanille ekstrakt. Chokoladen puttes i som det sidste.
4. Efter du har pisket et par minutter er dejen nu klar, og du kan komme det i muffinsforme. De skal fyldes ca. 2/3 i formen.
5. Cupcakesene bages i ca. 20-25 minutter.
6. Nu er dine cupcakes klar! Lad dem afkøle på en rist inden du tilsætter frosting.

## Frosting Opskrift:

300 g flormelis  
100 g smør (stuetemp.)  
en smule mælk  
Saften fra en citron

Flormelis og smør piskes sammen til det er helt smulret sammen. Herefter tilsættes mælk lidt ad gangen til det har den

rette konsistens, og der piskes indtil du ikke kan smage flormelis i smagen mere. Kom til sidst citron i.

Hvordan du vælger at komme frosting på din kage er helt op til dig selv. Ved denne valgte jeg at bruge tyl og herefter komme 2 choko æg på toppen.