

Peanutbutter Cupcakes med Creme Cheese Frosting

Der er nok til 16 stk.

Du skal bruge:

55 g smør
225 g brun farin
115 g peanutbutter
2 æg
1 tsk vanille ekstrakt
225 g hvedemel
2 tsk bagepulver
100 ml mælk

1. Ovnen Forvarmes til 180 grader.
2. Bland smør, sukker og peanutbutter og rør det sammen i en skål.
3. Pisk æggene i 1 ad gangen, og tilsæt herefter vanillen.
4. Herefter vendes melet og bagepulveret i lidt efter lidt sammen med mælken.
5. Kom den færdige dej i papirsformene.
6. Cupcakesene bages i ca. 20-25 minutter.
7. Nu er dine cupcakes klar! Lad dem afkøle på en rist inden du tilsætter frosting.

Frosting Opskrift:

300 g flormelis
50 g usaltet smør (stuetemp.)
125 g creme cheese (fx. Philadelphia)
Valgfri smag (jeg valgte vanille til disse)
evt. frugtfarve.

Flormelis og smør piskes sammen til det er helt smulret sammen. Herefter tilsættes creme cheese, og der piskes indtil du ikke kan smage flormelis i smagen mere. Man kan bruge rigtige bananer i frosting, men hvis man har lidt travlt kan

man gøre ligesom jeg, og bruge banan aroma (se link længere nede). Hvordan du vælger at komme frosting på din kage er helt op til dig selv. Ved denne valgte jeg bare at gøre det simpelt, da jeg også kom chokolade spåner på toppen.