

Vanille/Chokolade Cupcakes med Bananfrosting

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

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
50 g usaltet smør (stuetemp.)
125 g creme cheese (fx. Philadelphia)
Valgfri smag
Chokolade spåner

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.

Her kan du købe banan aroma, og masser af andre lækre sager:
<http://specialkoebmanden.dk/essenser-aromaer-13/banan-aroma-30-ml-1688.html>