

Kaffecupcakes med mokkafrostring



I kveld får du oppskrift på deilige cupcakes med smak av kaffe og sjokolade, to av de tingene jeg er aller mest glad i. Se på det som en ren kjærlighetsærklæring en søndags kveld! ☐

Cupcakekos:

140g sukker

140g mykt smør

3 store egg

140g mel

1 ts bakepulver

2 ss espresso pulver (instant) blandet med 1 ss vann

1-2 dl hakkede valnøtter (kan sløyfes)

mokkabønner eller sjokoladehjerter, til pynt

Til frostingen:

200g mykt smør

200g melis

2 ts espresso pulver blandet med 1 ss vann (ikke sikkert du vil bruke alt, smak deg frem)

50g smeltet mørk sjokolade

Sett ovnen på 175. Ha 12 cupcakesformer (av papir) i et muffinsbrett og sett til side. Fin frem en bakebolle og tilsett smør og sukker. Pisk til en luftig krem. Rør så inn ett og ett egg og en og en ss med mel og pisk godt mellom hver gang. Tilsett resten av melet sammen med espresso og rør til alt så vidt er blandet. Vend inn nøttene. Fordel røren i formene, ca halvfulle. Stek midt i ovnen i ca 15-20 minutter. Vipp kakene ut av brettet og avkjøl på rist.

Lag frostingen ved å først piske smøret blekt. Tilsett så melis gradvis og tilslutt smeltet sjokolade og espresso. **IKKE** ta all kaffen på en gang, smak deg frem til passe mengde for deg. Når kakene er kalde, sprøyter du eller smører på kremen. Pynt med mokkabønner eller sjokoladehjerter. GOD SØNDAG!

