



Cupcake tårn

Slik gjør du

- ① Rør sammen alle ingrediensene til muffinsene til en jevn røre, ikke rør for mye
- ② Fordel røren i 24 små muffinsformer
- ③ Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 18-20 min (avhengig av ovn)
- ④ Pisk alle ingrediensene til toppingen til en lett og luftig krem
- ⑤ Sprøyt hver muffins med en fin stjernetyll og pynt med bær, hakket kakao eller annet du måtte ønske
- ⑥ Sett de ferdige muffinsene i et stativ dersom du har det



Ingredienser

Muffins

| | |
|-------|---------------------------|
| 300 g | Møllerens Hvetemel siktet |
| 200 g | smeltet smør eller olje |
| 150 g | sukker |
| 4 | egg |
| 2 dl | melk, vann eller juice |
| 2 ts | bakepulver |
| 2 ts | vaniljesukker |

Topping

| | |
|--------|-----------------|
| 500 g | melis |
| 250 g | mykt smør |
| 1/4 dl | melk |
| 2 ts | vaniljesukker |
| | Eventuell farge |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



17. mai Brownies

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Flaggkake

👩 MIDDELS



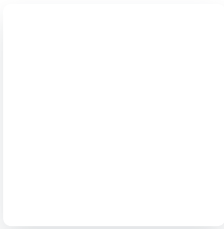
Brownies- spyd

👩 ENKEL



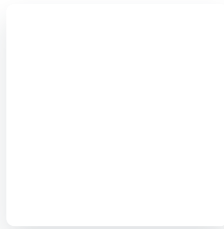
Festkake

👩 ENKEL



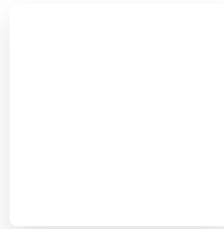
Pinjatakak e

👩 MIDDELS



Cake Pops

👩 ENKEL



Brownie pavlova

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS