

# Baka smaskiga cupcakes med chokladsmak

Det är roligt att baka och det här receptet på chokladcupcake är supergott! En Cupcake är muffin med topping. Cupcake kommer ursprungligen från USA och det är extra allt som gäller. Toppa med mycket strössel och frosting. Nu bakar vi!

Det behövs lite olika ingredienser. Det här behöver du:

## Ingredienser:

- 3 ägg
- 2 dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 75 g smör
- 1 dl gräddfil
- 100 g mörk choklad
- 3,5 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 4 msk kakao
- 1/2 kryddmått salt

## Chokladfrosting:

- 150 g färskost naturell
- 4 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1/2 dl kakao
- 1/2 kryddmått salt



## SÅ HÄR GÖR DU MUFFIN:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa ägg, socker och vaniljsocker pösigt.
3. Smält smöret (be en vuxen om hjälp).
4. Låt smöret svalna och rör ner gräddfilen.
5. Rör ner smörblandningen i äggsmeten.
6. Blanda mjöl, bakpulver, kakao och salt, vänd ner i äggsmeten.
7. Fördela smeten i muffinsformar.
8. Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter.
9. De ska vara lite kladdiga i mitten när de tas ut. Låt muffisarna svalna.

## SÅ HÄR GÖR DU CHOKLADFROSTING:

1. Vispa färskost, florsocker, vaniljsocker och kakao krämigt.
2. Bred eller spritsa frosting på kakorna.
3. Toppa med några bär och pudra över lite kakao om du vill. **LYCKA TILL!**

