



Banana Chocolate Swirl Cupcakes

Ingredienser

Banana Cupcakes:

- 2 store egg
- 175 g sukker
- 1,5 dl most banan
- 125 g smør
- 1 ts vaniljeessens
- 0,5 ts natron
- 0,5 ts muskat
- 0,5 dl rømme
- 2,5 dl hvetemel

Cream Cheese Frosting:

- 200 g kremost
- 50 g smør
- 3 dl melis

Chocolate Swirl:

- 50 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker. Rør i most banan og smeltet smør. Bland deretter i resten av ingrediensene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.



Rør sammen mykt smør med kremost og melis. Smør ostekremem oppå muffinsene.

Smelt sjokoladen (dette gjøres raskt i mikro). Bruk en teskje og ringle litt smeltet sjokolade på hver muffins. Bruk en tannpirker eller lignende og marmorere sjokoladen litt sammen med ostekremem.

Sett muffinsene kjølig så sjokoladen stivner.

Tips

Bruk godt modne bananer - det gir best smak. Banan moses raskt med stavmikser. 1,5 dl most banan tilsvarer ca 1,5 stk.

Disse cupcakesene er fine å fryse. Se også **Banana Cupcakes with Cream Cheese Frosting**.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banana-chocolate-swirl-cupcakes>