



## Mini Chocolate Cupcakes

### Ingredienser

50 g smør  
1 stort egg  
1 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
0,5 ts bakepulver  
1,5 dl hvetemel  
2 ss kakao  
2 ss melk

### Sjokoladekrem:

75 g smør  
100 g melis  
1 ss kakao  
0,5 ts vaniljeessens  
0,5-1 ss melk

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland i alle ingrediensene og rør deigen raskt sammen.

Sett mini-cupcake papirformer i mini-muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to teskjeer til formene er ca 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene. Bruk elektrisk håndmikser og pisk til sjokoladekremen er blank og fluffy.



Fyll sjokoladekrem i en sprøytepose og sprøyt små topper på hver minimuffins.

### **Tips**

Papirformer beregnet på minimuffins finnes både i velassorterte kjøkkenutstursbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr. Jeg anbefaler deg absolutt å bruke muffinsbrett så muffinsene holder fasongen under steking.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mini-chocolate-cupcakes>