



## Coffee Cupcakes

### Ingredienser

#### Coffee Chocolate Cupcakes:

2 egg  
160 g sukker  
120 g smør  
2,5 dl melk  
280 g hvetemel  
1 ss kakao  
2 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
2 ss espressopulver  
100 g mokkaønner

#### Creamy Coffee Frosting:

120 g smør  
2 ts kaffepulver  
2 ss varm melk  
400 g melis

#### Pynt:

mokkaønner

### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Smelt smøret og bland med melken. Ha dette i eggeblandingen. Sikt deretter sammen de tørre ingrediensene og ha i. Rør deigen jevn. Ha til slutt i grovt hakkede mokkaønner (husk å spare noen til pynt, se tips).



Ha papirformer i et muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt). Avkjøl helt.

Pisk mykt smør luftig. Løs opp kaffepulveret i melken og rør blandingen inn i smøret sammen med melisen. Pisk med håndmikser til frostringen er skikkelig kremete og fluffy.

Fyll kaffekremem i en sprøytepose og sprøyt topper på hver avkjølte muffins. Pynt med mokkaønner.

### **Tips**

1 pk mokkaønner fra Nidar er på 120 g. Spar noen til pynt og hakk opp resten og bland inn i deigen.

Hvis du synes at frostringen er litt for myk så den ikke holder fasongen ved sprøyting, kan du ha den en liten stund i kjøleskapet før du sprøyter den på muffinsene.

"Coffee Cupcakes" kan fryses. Muffinsene er også veldig gode uten krem, se "Mokkamuffins" på [www.detsoteliv.no](http://www.detsoteliv.no).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

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