



Januari- Vintercupcake

Muffins är väldigt tacksamma att dekorera med sugarpaste eller marsipan, stryk lite smörkräm på muffinsen först för extra guldkant och fin form.

100 g smör
2 ägg
1.5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
2 dl mjölk 3%
1 citron, skalet
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt

Gör så här

2. Sätt ugnen på 175 grader varmluft om du vill göra stora muffins, och 200 grader varmluft om du vill göra små.
 3. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker poröst.
 4. Rör ner smält smör, mjölk och rivet citronskal.
 5. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och rör ner i smeten.
 6. Placera ut pappersformar i en muffinsplåt.
 7. Fyll med valfri fyllning, se nedan.
 8. Grädda i mitten av ugnen cirka 10 minuter eller tills de är gyllenbruna och "torra" inuti. (Provstick med en potatissticka, den ska vara helt torr när du dragit ut den)
 9. Jag sätter alltid mina formar i en muffinsplåt när jag bakar muffins. Utan plåten så flyter pappersformarna ut och de tappar de lätt formen. Med plåten som stöd för formarna får man höga och fina muffins!
- Vit choklads smörkräm som "spackling" ovanpå
Här är en enkel smörkräm med vit choklad i. Den är god även om väldigt söt och mäktig. Man kan ha den som spackling under sugarpaste/marsipan eller som frosting till cupcakes eller tårta.

215 g smör
270 g florsocker
170 g vit choklad
3-5 msk grädde (går bra att lämna bort)

Vispa smör och florsocker pösigt. Smält chokladen, låt den svalna. Tillsätt chokladen och grädden i smörkrämen och vispa slätt med elvisp.
Dekorera med sugarpaste eller marsipan.