



Till fikat

Muffins gillar alla ungar, med ett finare ord kallar vi nu det för cupcake och då gärna någon god frosting på.

Baka med barnen och bjud någon släkting på till jul, garanterat uppsaktat. Cupcake är busenkelt att göra för barnen själva. Lite hjälp med frosting kan behövas av någon vuxen. När de ska in i ugnen kan du med fördel ställa dina muffins i en muffinsplåt så jäser de upp högt och fint

Låt barnen gäna själva, det kanske inte blir så perfekt, men det ser äkta ut och det blir gjort med kärlek. Vem skulle kunna motstå dessa söta?

Receptet är eget:

ca 5-6 st, 2 ägg, 2 dl strösocker, 50 g smält smör, 2 dl naturell yoghurt, 4 1/2 dl vetemjöl, 2 tsk bakpulver, 2-3 tsk vaniljsocker

Vispa ägg och socker poröst. Rör sedan ner det smälta smöret och yoghurten försiktigt. Blanda mjöl bakpulver och vaniljsockret och häll över smeten. Rör ihop allt till en jämn smet. Häll upp i formar och grädda i mitten av ugnen på 225 grader 1 ca 15-20 minuter

Frosting från Dansukker:

100 g Philadelphia cheese, naturell
50 g smör eller margarin, rumstempererat
2-3 dl Dansukker Florsocker

Blanda samman ingredienserna i en skål och arbeta den smidig med elvisp. Garnera muffins och mjuka kakor med frosting eller använd den som fyllning till tårter eller mellan t ex havreflarn