



A A L B O R G C H O K O L A D E N



Cupcakes med hindbær og chokolade

Ingredienser

60g mørk chokolade
1 1/4 dl vand
2 æg
225g farin
90g blødt smør
100g hvedemel
1 tsk bagepulver
2 spsk kakaopulver
40g mandelmel
100g frosne hindbær

Glasur

150g blødt smør
250g flormelis
1 spsk vanilleessens
2 dråber rød frugtfarve
2 spsk varmt vand
Forskelligt krymmel



*rigtig god
fornøjelse!*

- 1 Kom chokolade og vand i en lille gryde på svag varme. Rør indtil det er jævnt og smeltet. Sæt gryden til afkøling.
- 2 Kom æg, farin og smør i en stor skål. Pisk det sammen med en håndmikser.
- 3 Sigt mel, bagepulver og kakaopulver i blandingen. Tilsæt mandelmel, og pisk godt. Tilsæt den varme chokolade og pisk det sammen.
- 4 Brug en teske til at fordele blandingen ligeligt i papirformene. Anbring et par hindbær i midten af hver kage. Bag dine cupcakes i 20-25 minutter. Stil dem til afkøling på en bagerist.
- 5 Pisk smør og flormelis sammen til glasur. Når det er rørt godt sammen tilsættes vanilleessens, frugtfarve og vand. Pisk det jævnt og cremet. Smør det på dine cupcakes og pynt med forskelligt krymmel.