



Halloween cupcakes

Muffins:

2 ägg
2 ½ dl socker
½ dl kakao
2 tsk bakpulver
100 g smält smör
3 dl vetemjöl
1 ½ dl mjölk

Frosting:

75 g smör
150 g florsocker
1 tsk vaniljsocker
125 g färskost

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
Vispa ägg och strösocker pösigt i en bunke. Tillsätt kakao, bakpulver, smör, vetemjöl och mjölk. Vispa ihop allt till en slät smet.
2. Ställ ut 12-15 muffinsformar på en plåt. Häll smeten i muffinsformarna. Fyll dem till 2/3.
3. Grädda muffinsen mitt i ugnen i 14-16 min.
4. Vispa ihop smör, florsocker och vaniljsocker till frostingen och tillsätt färskosten efter hand. Vispa luftigt och blanda i ev hushållsfärg och spritsa sedan på muffinsen.
Dekorera med valfri dekor, t.ex. strössel, marängspöken, choklad och godis.