



CUPCAKES:

Vaniljmuffins: (ca 8 - 10 st)

75g smör
1/2 tsk vaniljpulver
1/2 dl varmt vatten
1 1/2 dl mjölk
1 st ägg
3 dl mjöl
2 tsk bakpulver
2 1/2 dl strösocker

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Smält smöret tillsammans med vaniljpulvret och låt svalna. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Tillsätt sedan det smälta smöret, vattnet, mjölken och ägget.

Vispa ihop allt till en slät smet.

Fyll muffinsformarna till 2/3 delar och grädda mitten av ugnen i ca 15 – 20 minuter. Låt svalna.

Kaffefrosting: (till ca 8 - 10 muffins)

50g smör
100g philadelphiaost
ca 4 dl florsocker
1 msk Café triple mountain (*brygg starkt*)

Rör om smör och philadelphiaost ordentligt.

Tillsätt kaffet.

Tillsätt florsockret, lite i taget. För att få en fastare frosting tillsätts mer florsocker.

Toppa muffinsen!