

CUPCAKES m. bær og chokolade

ca. 33 stk.

Ingredienser

- 400 g. smør
- 2 dl. sødmælk
- 8 æg
- 500 g. sukker
- 500 g. hvedemel
- 25 g. bagepulver
- 30 g. vaniljesukker
- ca. 115 g. AC hvide chokoladepulver
- ca. 330 g. bær
- evt. 1 tsk. AC sød lakridspulver

Fremgangsmåde

Bland alle de tørre ingredienser.

Smelt smørret i en gryde, tag det af varmen og bland først mælk og dernæst æg i.

Smørblandingen røres i melblandingen ad nogle omgange og røres til dejen er akkurat glat.

Bland bær og chokolade i, og fordel dejen i forme.

Bages ved 180 °C grader i ca. 18 min.

Pynt evt. med frosting eller glasur.

God fornøjelse!

