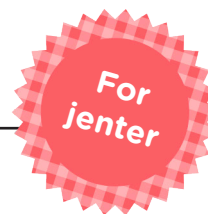


Oppskrift på cupcakes med bringebær og yoghurt



Oppskrift for 12 porsjoner

2 egg
135 g sukker
10 g vaniljesukker
100 ml olivenolje
100 ml yoghurt
175 g mel
1 ts. bakepulver
200 g bringebær (friske eller frosne som har tint)

Topping:

60 g smør (bløtt)
60 g kremost
En håndfull bringebær
350 g melis
Evt. rød konditorfarge



Tilberedning

Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft) og smør muffinsformene. Pisk alle de flytende ingrediensene sammen. Bland mel og bakepulver sammen og tilsett det i massen. Fordel deretter deigen i muffinsformene, og legg tre bringebær i hver form.

Topping: Mos bringebærene og sikt dem, bland dem deretter sammen med smøret, kremosten og melisen. Før kremen kan sprøytes på kakene, skal den stilles kaldt. Når kremen er avkjølt kan den brukes til å dekorere.

Pynt kakene til sist og server dem – velbekomme.

Foretrekker man lyserød topping, kan man i stedet bruke et par dråper rød konditorfarge.