



Kokos-cupcakes

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 45 Min.
Tilberedningstid 30 Min.
Styk 8
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med cashew-topping

Cupcakes

smør til smøring
100 g smør, blød
50 g puddersukker
2 æg
90 g kokosflager
80 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1 fingerspids salt
½ tsk vaniljekorn

Sirup

100 g sukker
200 ml vand
3 lime, revet skal
4 spsk limesaft

Cashew-topping

50 g smør eller margarine
50 g puddersukker
150 g cashewsmør





1 knsp vaniljekorn
2 spsk rødbedesaft

Anretning

et par spiselige blomster

Cupcakes

Smør muffinformerne med olie.

Rør smør og puddersukker sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Tilsæt æg lidt efter lidt og rør videre, indtil du har en homogen masse. Tilsæt de resterende ingredienser sammen med vanilje, og bland det godt sammen.

Fordel dejen i muffinformen. Bages med damp på en rustfri stålplade med huller ved 100 °C i 30 minutter.

Sirup

Kom alle ingredienserne på en pande, giv dem et kort opkog, og lad dem småkoge ved lav varme i ca. 5 minutter.

Cashew-topping

Rør smør og puddersukker sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Tilsæt de resterende ingredienser, og rør det hele sammen.

Anretning

Hæld den varme sirup over muffinsene, mens de stadig er i formen, tag dem op, og lad dem køle af.

Smør topping på muffinsene, og pynt med spiselige blomster.

Tilberedelsestrin

Dampning 100°C i 30 Min.

Tips

Alternativt kan du selv lave cashewsmør: Rist cashewkernerne lyse på en stegepande eller i ovnen, lad dem køle af, og lav en fin puré af dem.





Tilbehør

Muffinform af silikone eller metal med 8 fordybninger

Rustfri stålplade med huller

Yderligere oplysninger

Oprettet den 12.04.2023

