

Apelsin-cupcakes med kaneltopping

SteviaSweet



 30 min.  315 kcal  SteviaSweet Crystal

Gör så här

Rör smör, **SteviaSweet Crystal** och mandel pösigt, tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.

Fördela i cupcake-formarna med hjälp av en spritspåse, grädda i ugn vid 180 °C ca 15 minuter och låt svalna. Till toppingen, blanda färskost, **SteviaSweet Crystal** och kanel med en visp, låt stå kallt några minuter och fyll sedan i en spritspåse. Dekorera till sist.

Ingredienser för 12 portioner

200 g	rumsvarmt smör
40 g	SteviaSweet Crystal
2	ägg
1	apelsin och 50 g av saften används - varav rivet skal - och 50 g av saften används
1 dl	mjök
250 g	vetemjöl
60 g	mandel, skalad och mald
2 tsk	bakpulver
1	vaniljstång, varav endast fröna används
50 g	kanderade apelsinskal, finhackade

Topping

200 g	färskost
2 msk	SteviaSweet Crystal
1 tsk	kanel

Garnering

	Färska fikon
	Färska myntblad
	Dekorationspärlor

Näringsvärde per portion

315	kcal
1311	kJ
7	g Protein
20	g Kolhydrater
23	g Fett