

Red Velvet Cupcakes



45 min. 224 kcal SteviaSweet Lättströ

Gör så här

Värm upp ugnen till 175 °C.

Placera muffinsformarna på bakplåten. Blanda mjöl, bakpulver, vanilj och kakaopulver. Blanda filmjöl och den röda färgen i en liten skål. Smält smör och vispa ner ägg och **SteviaSweet Lättströ**. Tillsätt i tur och ordning mjölblandningen (genom ett såll) och filmjölken i äggskummet. Rör om under tiden. Blanda snabbt vinäger och bikarbonat och tillsätt i smeten. Blanda till en slät smet och fördela den i muffinsformarna. Baka på medelhög värme under cirka 15 minuter. Låt svalna.

Förbered garnityren. Tillsätt **SteviaSweet Lättströ** och vanilj i Philadelphiaosten. Blanda till en slät konsistens med en elvisp. Tillsätt vispgrädden i små mängder. Rör konstant tills en slät och smidig konsistens uppnås. Splitsa ut blandningen på muffinsen och servera.

Ingredienser för 10 portioner

75 g	smör
2	ägg
1 1/2 dl	SteviaSweet Lättströ
2 dl	vetemjöl
1/2 tsk	bakpulver
1 msk	kakao
1/2 tsk	vaniljpulver
1 dl	filmjöl
1 msk	röd karamellfärg (t.ex. Dr. Oetker)
1/2 tsk	vit vinäger
1/2 tsk	natriumbikarbonat

Garnityr

200 g	Philadelphiaost
1 dl	SteviaSweet Lättströ
1/2 tsk	vaniljpulver
1 dl	vispgrädd

Näringsvärde per portion

224	kcal
940	kJ
5	g Protein
11	g Kolhydrater
18	g Fett