



Alpro recept - Sagolika cupcakes

Tillagning

Tillredning:

1. Låt margarinet mjukna. Sätt ugnen på 170 ° C.
2. Lägg alla ingredienser utom Alpro Naturell i en bunke och blanda väl. Tillsätt sedan Alpro original och blanda igen.
3. Sätt cupcakeformarna på en plåt. Placera degen i en spritspåse och fyll formarna till två tredjedelar. Du kan också fylla dem med en sked.
4. Grädda i 15 till 20 minuter i den förvärmda ugnen. Dekorera de kalla cupcakesen med vispad grädde och strössel.


8 portioner


35min

Ingredienser

- Gör 9 cupcakes
- 250 g självjäsande mjöl
- 125 g strösocker
- 125 g margarin
- 2 ägg
- 2 msk Alpro Naturell
- ½ tsk vaniljextrakt
- Cupcakeformar och spritspåse
- 25 cl Alpro Airy & Creamy
- Strössel till garnering

Tillagad med

Alpro Soya Original Färsk



Alpro Soya Original



Alpro Soya Airy & Creamy

