

## OPSKRIFT - VANILJECUPCAKES, 12 STK

240g mel  
280g sukker  
3 tsk bagepulver  
1 knivspids salt  
1 stk vaniljestang  
2,4dl mælk  
80g smeltet smør  
2 stk æg  
0,5 tsk vaniljeekstrakt

Tænd ovnen på 170 grader.

Bland mel, sukker, bagepulver, salt og kornene fra vaniljestangen i en stor skål. Pisk derefter smeltet smør, æg, mælk og vaniljeekstrakt sammen. Vend de våde ingredienser sammen med de tørre, men kun lige til de får samme konsistens.

Fyld derefter muffinformene  $\frac{2}{3}$  og bag kagerne midt i ovnen i 15-18 minutter.

## OPSKRIFT - VANILJEFROSTING

250g flormelis

75g blødt smør

2 spsk mælk

1 tsk vaniljearoma

Bland alle ingredienser i en skål og pisk til massen er hvid og luftig.

K  GELY