

Citron cupcakes

3 ägg
2 1/2 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
100 g smör
1 dl mjölk
3 1/2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt
Skal och saft av 1 citron

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker vitt och riktigt pösigt.
3. Smält smöret, häll i mjölken och blanda det med äggsmeten.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och vänd försiktigt ner det i smeten.
5. Blanda i rivet skal och saft en citron.
6. Placera ut pappersformar i en muffinsplåt och fyll formarna till 2/3 med smet.
7. Grädda i mitten av ugnen i cirka 15 minuter. Låt svalna.

Creamcheese frosting

60 g mjukt smör
5 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 msk färskpressad citronsaft
100 g philadelphiaost
Några droppar valfri karamellfärg

1. Rör smör, florsocker, vaniljsocker, citronsaft och philadelphiaost krämigt.
2. Dela upp frostningen och färga den i olika färger med karamellfärg eller behåll den vit.
3. Bred frostningen på cupcakesen.