

Grundopskrift til cupcakes ca. 15 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
250 g smør 3 æg 250 g mel 250 melis - gerne rørsukker 2 tsk. bagepulver Korn af 1 vaniljestang - vaniljesukker kan bruges 1 tsk. salt 1 dl mælk	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 200 grader 4. Smelt smørret 5. Tilsæt mælk 6. Rør æggene i ét ad gangen 7. Blad mel, salt, vanilje, sukker og bagepulver i en anden skål 8. Hæld derefter væsken i lidt efter lidt mens du rører, dejen skal være glat 9. Hæld nu dejen i papirforme 10. Hvis du vil have bær i, kommes de i nu 11. Bages i ca. 15-20 min. 12. Hent inspiration under Frosting mm. til pynt
Redskaber	