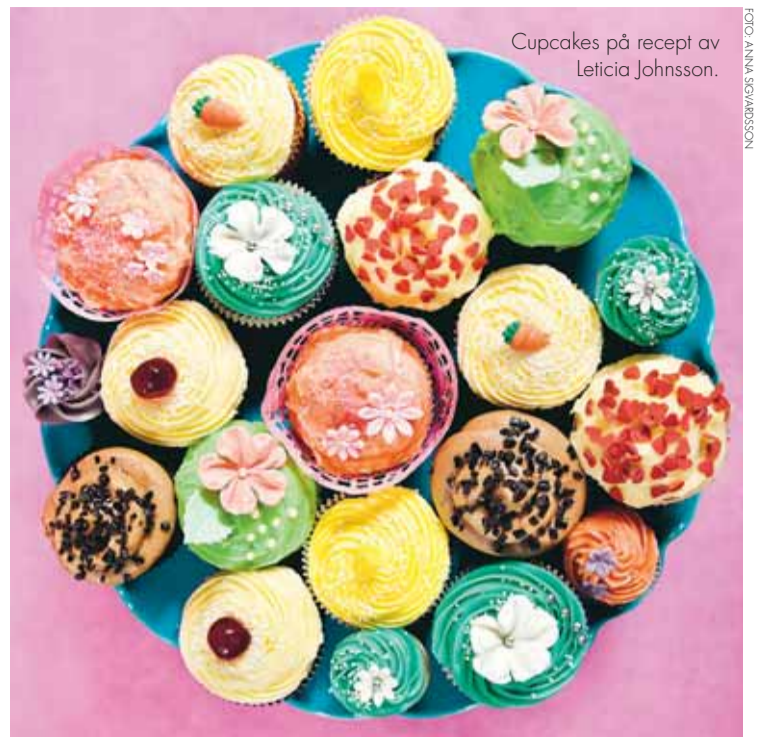




Leticia Johnsson driver företaget "Be my cupcake" och öppnar snart ett cupcake-café i Göteborg.



Cupcakes på recept av Leticia Johnsson.

Cupcakes

Cupcakes är ett bakverk med amerikanskt ursprung. De senaste åren har de blivit allt mer populära också i Sverige och det finns företag som specialiserat sig på de små godsakerna.

Ett av dessa är "Be my cupcake" som ägs och drivs av specialisten Leticia Johnsson som i juni öppnar ett av Sveriges första cupcake-caféer i Göteborg. Vi ringde upp henne för att höra varför hon bestämt sig för att satsa på just cupcakes.

– Doften av nybakat hörde till vardagen då min familj bakade tårter till både bröllop och kalas så intresset fanns tidigt, säger Leticia.

– Jag har alltid gillat att baka men bestämde mig för två år sedan att det var detta jag ville syssla med. När jag kom in i cupcake-världen var det som en färgpalett av både smaker och färger.

– Och framför allt det kreativa i att faktiskt få dem att se ut som jag ville! Det var svårt att hitta de rätta verktygen i början och

jag köpte in en del från utlandet, men idag har jag hittat rätt leverantörer för min verksamhet.

NÄR KAN MAN BJUDA PÅ CUPCAKES?

Leticia tycker att cupcakes kan användas i alla sammanhang och populärt just nu är cupcakes i stället för bröllopstårta och det blir både personligare och roligare med dekorationer.

– Fördelen med just cupcakes är att kunna bjuda sina gäster efter deras personliga smak eller allergier, man kan baka glutenfria, laktosfria osv. Bjuder man på en tårta är det svårt att kombinera dessa på en och samma tårta. Sedan är ju cupcakes alldeles ljuvligt söta!, säger Leticia.



LETICIAS DEKORATIONSTIPS

- Köp vit sockerpasta och färga efter smak, vanlig karamellfärg funkar utmärkt men vill du testa lite fler färger så går det att beställa via nätet.
- Testa olika handgjorda dekorationer eller köp utstickare, pepparkaksformar som är lite mindre går också att använda.
- Har du inte tillgång till ätbart klister så går det också bra att fästa dekorationerna med lite vatten.
- Inspireras av det du ser omkring dig. Det mesta kan omvandlas till dekorationer!
- Köp dina cupcake-verktyg på t.ex. www.kakburken.se, då det mesta inte finns att få tag på i vanliga affärer.



UNDERBARA BROWNIE-CUPCAKES FYLLDA MED HALLON

(10 stycken)

MUFFINS

120 g mörk choklad
110 g smör
3 dl socker
2 tsk vaniljsocker
3 ägg
2 dl (minus 2 matskedar) mjöl
1/4 tsk salt



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 170 grader.
2. Smält chokladen tillsammans med smöret i en mellanstor kastrull. Låt svalna en stund. Rör i socker (jag använder en vanlig visp) och sedan äggen, en i taget. Rör i mjölet och vaniljsockret.
3. Fyll formarna nästan hela vägen upp fyll med en 3–4 hallon och grädda i 25 min, tandpetaren som du sticker i mitten ska komma ut med små blöta smulor, men ingen smet. Låt svalna helt.

FROSTING

Smör
Florsocker, vanilj efter smak



Gör så här:

1. Ta ca 200g rumstempererat smör och rör i lite florsocker i taget tills du får en krämig konsistens, smaka av med vanilj eller några citrondroppar.
2. Toppa med ett hallon eller annan dekoration.



*Idala
Gård*

MED EN DOFT AV ITALIEN

*Hotell
Restaurang
Butik
Café
Vinhandel*

0410-33 13 13 idalagard.se

Fira våren med en ny doft.

20% RABATT
PÅ EN VARA.

Kan ej kombineras med andra erbjudanden och rabatter.
Gäller vid ett köp mot kupong och t.o.m. 29 maj.
Välkomna!
040-92 34 50
www.beautybox.nu

mobilia
MITT I MALMÖ

Beauty Box

E-post: beautybox@telia.com

En sjal för varje tillfälle.



MORS DAG RABATTKOD:
Ange VIPMOR vid beställning för att få 20% rabatt!

ADD COLOUR

Vi finns även på Facebook

Kolla vår nya film i shopen!

webbshop: www.addcolour.se