



CUPCAKES

Cupcakes

Een eenvoudig recept om u op weg te helpen.

Wat heb je nodig om cupcakes te maken?

- 150 gram bloem
- 100 gr halfzachte boter
- 3 eieren
- 125 gr poedersuiker
- 125 ml poedersuiker
- 125ml melk
- 2 koffielepels bakpoeder

Verschillende smaken

- 1 koffielepel vanille extract
- 3 soeplepels (ingevroren) bosbessen
- 50 gr zwarte chocolade

Voor de topping

- 100 gr zachte boter
- 200 gr poedersuiker
- 2 soeplepels melk
- (Levensmiddelenkleurstoffen)
- Vanille extract

Hoe maak je cupcakes?

- Verwarm de oven op 180°
- Meng met een elektrische mixer op lage snelheid de halfzachte boter met de poedersuiker
- Voeg de eieren, de bloem en het bakpoeder toe van zodra de mengeling romig is.
- Voeg eveneens beetje bij beetje de melk toe.

3 verschillende smaken

- Verdeel het basisdeeg in 3 gelijke delen in 3 verschillende kommen.
- Laat de chocolade, aangelengd met een beetje water, op een zacht vuurtje smelten in een kommetje
- Voeg het vanille-extract toe aan de eerste kom
- De gesmolten chocolade aan de tweede kom
- De bosbessen aan de laatste kom
- Vermeng deze drie verschillende deegsoorten zeer goed in de 3 aparte kommen.



Bakken

- Plaats papieren cupcake vormpjes in de cupcake bakplaat
- Vul de vormen ongeveer tot 2/3 met de deegbereidingen
- Laat alles 15 minuten bakken in een oven op 180°C

Topping

- Meng de boter, de poedersuiker en de melk gedurende enkele minuten met een mixer.
- De verkregen crème moet soepel en luchtig zijn.
- Verdeel uw crème opnieuw in 3 kommen en voeg naar eigen creativiteit de kleurstoffen toe.
- Versier de cupcakes naar hartenlust met een spuitzak