



Suikervrije chocolade CUPCAKES

Suikervrije chocolade cupcakes

Wie houdt van cupcakes en chocolade glimlacht wanneer er een hapje van deze smeùige cupcake wordt gegeten.

Wat heb je nodig om suikervrije chocolade cupcakes te maken?

- 140 gram patentbloem
- 50 gram cacao
- 1 el bakpoeder (7 gram)
- 200 gram honing
- Snufje zout
- 120 ml versgezette koffie (afgekoeld)
- 60 ml soja melk (of volle melk)
- 60 ml zonnebloemolie
- 2 tl amandel aroma (of vanille aroma)
- 1 groot ei

Hoe maak je suikervrije chocolade cupcakes?

- Verwarm de oven voor op 170°C, en zet in elk vakje van het muffinblik een papieren cupcake vormpje.
- Mix de boter en de suiker in een kom tot een licht en luchtig geheel.
- Zeef boven de andere beslagkom het meel en het bakpoeder.
- Voeg de eieren, het amandel extract en de melk toe aan het botermengsel en mix het voor ongeveer 2 minuten op gemiddelde snelheid door.
- Schep daarna het gezeefde meel door het botermengsel, mix nu tot het beslag zacht en glad wordt.
- Schep de cupcakevormpjes tot de helft vol met beslag en bak de cupcakes gaar en goudbruin in ongeveer 20 minuten.
- Deze cupcakes staan prachtig en smaken nog lekkerder met een mooie roze botercreme