



Glutenvrije amandel CUPCAKES

Glutenvrije amandel cupcakes

Lekkere amandel cupcakes zonder gluten

Wat heb je nodig om glutenvrije amandel cupcakes te maken?

- 125 gram Zachte roomboter
- 125 gram Suiker
- 2 Eieren
- 2 el Sojamelk
- 75 gram Rijstmeel
- 50 gram Kleefrijst-meel
- 4 gram Bakpoeder
- 1 tl Amandel extract

Hoe maak je glutenvrije amandel 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.