



Lactose vrije CUPCAKES

Lactose vrije Cupcakes

Geweldig voor zoetekauwen die een lactose-intolerantie hebben

Wat heb je nodig om Lactose vrije Cupcakes te maken?

- 110 gram zelfrijzend bakmeel
- 110 gram suiker
- 110 gram plantaardige margarine, op kamertemperatuur
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 eieren
- 1 theelepel vanille extract

Voor de botercrème:

- 120 gram plantaardige margarine, op kamertemperatuur
- 250 gram poedersuiker
- 1 eetlepel sojamelk
- 1 theelepel vanille extract
- Eventueel: eetbare kleurstof

Hoe maak je Lactose vrije Cupcakes?

- Verwarm je oven voor op 160 graden
- vul een muffin tray met cakevormpjes
- Doe de suiker en de margarine samen in een kom en mix tot een romig mengsel
- Voeg de eieren toe en ga verder met mixen.
- Wanneer deze volledig zijn opgenomen kun je ook de rest van de ingrediënten toevoegen en mix tot een glad geheel
- Schep de vormpjes tot ongeveer tweederde vol
- zet ze gedurende twintig minuten in de oven
- Laat volledig afkoelen. Begin ondertussen met de botercrème
- Doe de boter in een kom en klop in ongeveer twee minuten romig
- Voeg vervolgens de poedersuiker in delen toe en meng het eerst voorzichtig met een spatel, voor je de mixer erbij pakt
- Voeg nu ook de sojamelk en vanille toe en meng goed. Wil je de botercrème een kleurtje geven? Dan kun je ook nog een paar druppels eetbare kleurstof toevoegen.
- Schep tot slot de crème in een spuitzak met decoratiemondje en spuit een mooie toef op elke cupcake. Versier eventueel met (lactosevrije) *sprinkles*.