

Cupcakes



Een van de leukste dingen om te bakken zijn cupcakes. Als je een goed basisrecept hebt kan je daar volop mee variëren. Chocolade (stukjes), nootjes, fruit, de mogelijkheden zijn eindeloos.

Hier het recept wat wij gebruiken:

- 120 gram bloem
- 140 gram suiker
- 1 tl bakpoeder
- snuf zout
- 40 gram boter
- 120 ml melk
- 1 ei

Belangrijk is dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voor je begint.

Zet cupcakecups klaar in een cupcakevorm.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Mix de droge ingrediënten en de boter in de mixer (of met een handmixer) tot een kruimig geheel. Meng in een maatbeker de melk, ei en vanille extract en voeg de helft toe aan het kruimige mengsel. Mix nu op een hoge stand tot een luchtig geheel. Nou schenk je heel langzaam de rest van het vloeibare mengsel erbij en mix tot een mooi beslag. Schep

dit met een ijslepel in de cupcakecupps zodat ze voor 2/3 gevuld zijn. Ongeveer 20 minuten in de oven bakken, na het bakken uit de vorm laten afkoelen op een rooster.

Eenmaal afgekoeld kunnen de cupcakes versierd worden.

