

## Sint Pat's dag mini-cupcakes / St. Pat's Day Mini Cupcakes



### **Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes**

125 gram fijne kristalsuiker  
125 gram boter (kamertemp.)  
1 groot vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)  
1 theelepel vanille extract  
150 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd  
2 eetlepels melk

### **Zo maak je vanille minicupcakes**

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster middenin de oven

Doe de boter en de fijne suiker in een grote kom.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot het romig is.

Voeg het losgeklopte ei toe en mix dan de vanille door.

Zeef het meel er geleidelijk bij en vouw met de hand in het botermengsel.

Voeg tot slot de melk toe en vouw alles nog even snel in elkaar.

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze  $\frac{3}{4}$  vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 10-15 minuten gaar.

**Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen, dan op een rooster**

## Sint Pat's dag mini-cupcakes / St. Pat's Day Mini Cupcakes



### **Shopping list for 24 cupcakes**

- 125g caster sugar
- 125g unsalted butter (room temp.)
- 1 large free range organic eggs (room temp.)
- 1 teaspoon vanilla essence
- 150g self-raising flour, sifted
- 2 tablespoons milk

### **How to make vanilla/chocolate cupcakes**

Preheat the oven to 170°C and place the wire rack in the middle of the oven.

Place the butter and caster sugar in a large bowl.

Mix the butter and sugar at medium speed until well combined en creamy.

Add the beaten egg to the mixture and then mix in the vanilla.

Gradually sift in the flour and fold it into the butter mixture.

Add the milk as well and fold it in briefly, until all is well combined.

Place paper cases in a cupcake tin and fill them up to  $\frac{3}{4}$  with batter.

Slide the tray into the oven and bake cupcakes for 10-15 minutes, until cooked.

**Allow the cupcakes to first cool in the tin, then move to a wire rack**