

Mini Thanksgiving cupcakes / Mini Thanksgiving cupcakes



De boodschappen

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram boter (kamertemp.)
1½ kleine biologische eieren (kamertemp.)
1 theelepel vanille extract
125 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels melk

Decoratie

Rolfondant, oranje
250 ml lagroom
1 eetlepel suiker
sprinkeltjes

Zo maak je 24 mini cupcakes

Verwarm de oven voor op 170°C en schuif het rooster in het midden

Doe de boter in een kom en voeg de suiker er aan toe.
Mix de boter met de suiker tot het luchtig en romig is.
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix ze erdoor, mix dan de vanille erdoor.

Zeef het bakmeel er geleidelijk bij en vouw het luchtig met de hand in.
Doe tot slot de melk erbij en meng het even snel door het beslag.

Zet de vormpjes in een cupcake bakvorm en schep ze 3/4 vol beslag.
Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 12-15 minuten gaar.

Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen en dan op een rooster.

Versier de cupcakes als ze helemaal afgekoeld zijn

Mini Thanksgiving cupcakes / Mini Thanksgiving cupcakes



Shoppinglist

125g caster sugar
125g butter (room temperature)
1½ organic eggs (room temp.)
1 teaspoon vanilla extract
125g self-raising flour
2 tablespoons milk

Decoration

Fondant icing, orange
icing sugar, to dust
125ml double cream
1 tablespoon caster sugar
sprinkles

How to make 24 mini cupcakes

Preheat the oven to 170°C, place the rack in the middle of the oven

Put the butter in a bowl and add the sugar to it.
Mix the butter and sugar at medium speed until fluffy.
Add the eggs one by one and mix them in.

Gradually sift in the flour and fold it in by hand, then fold in the milk
The batter should look smooth and creamy now.

Place paper cases in a mini cupcake tin and fill up to 3/4 with batter.
Slide the cupcakes into the oven and bake them for 12 - 15 minutes.

Let the cupcakes cool in the tin first, then cool completely on a wire rack.

Decorate when the cupcakes have cooled completely