

## Mini-chocolade lieveheersbeest-cupcakes / Mini Chocolate Lady Bug Cupcakes



### Boodschappenlijst

50 gram pure chocolade (72%)

75 gram fijne kristalsuiker

75 gram boter (kamertemperatuur)

1.5 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)

100 gram zelfrijzend bakmeel

1 eetlepel cacao

65 ml halfvolle melk

rood en zwart fondant, (hartjes)sprinkels

### Zo maak je chocolade cupcakes

Verwarm de oven voor op 175°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

#### Het beslag

Smelt de 100 gram chocola au bain marie en laat het afkoelen.

Doe de boter in een kom en voeg suiker toe.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot een romig mengsel.

Mix 1 voor 1 de eieren door het botermengsel.

Zeef het meel met de cacao er in gedeelten bij en vouw het snel in.

Voeg de gesmolten chocolade en de melk toe en schep alles nog even goed door elkaar.

Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

#### Het bakken van de cupcakes

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif de bakvorm in de oven en bak de cupcakes max. 15 minuten, check na 10!

De cupcakes moeten niet droog zijn van binnen, een beetje sponzig smaken ze lekkerder.

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

#### Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je er lieveheersbeestjes van maken.

Steek rode en zwarte cirkels uit dungerold fondant.

Snij een driehoekje uit de rode cirkels, snij de zwarte in vieren en plak ze op de cupcakes. (zie foto)

Rol kopjes en voelsprietten tussen je handen, plak de kopjes met een druppel water op de lijfjes.

Laat de voelsprietten eerst hard worden, prik gaatjes in de koppen en plak dan de sprietten erin.

Versier de vleugels met hartjessprinkels en druk sprinkel-oogjes in de kopjes.

## Mini-chocolade lieveheersbeest-cupcakes / Mini Chocolate Lady Bug Cupcakes



### Shopping list

50g dark chocolate (72%)	200g self-raising flour
75g caster sugar	1 tablespoon cocoa
75g butter (room temperature)	65 ml semi skimmed milk
3 free range eggs (room temp.)	red and black fondant icing, (heart) sprinkles

### How to make chocolate cupcakes

Preheat the oven to 175 ° C and place a wire rack in the middle of the oven.

#### The batter

Melt the 100g dark chocolate au bain marie and put it aside.

Place the butter in a bowl, add the sugar, mix butter and sugar at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix them in

Gradually add the sifted flour with the cocoa in batches and quickly fold it in.

Fold in the milk and the melted chocolate as well, stir until all is combined.

The batter should look smooth and fluffy.

#### Bake the cupcakes

Place paper cases in a cupcake tin and fill them 3/4 with batter.

Slide the cupcakes in the oven and bake them for max. 20 minutes, check at 15!

The cupcakes should not be completely dry inside, a bit moist inside they taste better.

Allow the cupcakes to cool in the tin.

#### Once completely cooled you can decorate the cupcakes like lady bugs.

Cut red and black circles from thinly rolled fondant icing.

Cut a triangle from each red one and cut the black in four then stick them on the cupcakes. (see photo)

Roll black heads and feelers between your hands, stick the heads onto the bodies.

First let the feelers harden, prick holes in the heads and stick the feelers in them with a drop of water.

Decorate the wings with heart sprinkles and push sprinkle eyes in the heads.