



De boodschappen

200 g zelfrijzend bakmeel
150 g fijne kristalsuiker
150 g roomboter (kamertemperatuur)
3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
2 eetlepels cacao
125 ml halfvolle melk
100 gram pure chocolade (72%)

200 ml slagroom, geklopt met suiker
zwart rolfondant
wit rolfondant
oranje rolfondant
zwarte eetbare stift
oranje en zwarte sprinkels

Zo maak je heerlijke chocolade cupcakes

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

Zo maak je het beslag

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

Doe boter en suiker in de mixerkom en mix het op de middelste snelheid door elkaar.

Als het romig is mix je 1 voor 1 de eieren door het boter-mengsel.

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

Voeg de gesmolten chocolade en de melk toe en vouw alles nog even goed in elkaar.

Zo bak je de cupcakes

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

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes 15 - 20 minuten, check na 15!

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

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Emilia Hoektand cupcakes / Amelia Fang cupcakes

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren.

Maak een gat in het midden van de cupcakes en vul het met slagroom.

Steek oranje en zwarte cirkels uit dun uitgerold rolfondant.

Maak van kleinere cirkels wit en oranje Emilia hoofden en Squashies op de cirkels

Druk de cirkels op de cupcakes en strooi er desgewenst sprinkels over.

Happy Halloween!

Emilia Hoektand cupcakes / Amelia Fang cupcakes



Shopping list

200g self-raising flour
150g caster sugar
(room temperature)
125 ml semi skimmed milk
3 free range eggs (room temp.)
2 tablespoons of cocoa
100g dark chocolate (72%)

200 ml double cream, whipped with sugar
black fondant icing
white fondant icing
orange fondant icing
black edible marker
orange and black sprinkles

How to make delicious chocolate cupcakes

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

How to make the batter

Melt the 100g dark chocolate au bain marie then allow it to cool.

Place butter and sugar in a mixing bowl then mix it at medium speed until fluffy.

Mix in the eggs one by one until all is well combined.

Add the sifted flour with the cocoa in batches and quickly fold it into the butter mixture.

Also add the milk and the melted chocolate, fold it in too until all is well combined.

How to bake the cupcakes

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

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 15 - 20 minutes, check after 15!

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

Allow the cupcakes to cool in the tin.

Emilia Hoektand cupcakes / Amelia Fang cupcakes

Decorate the cupcakes when they are completely cooled.

Make a hole in the middle of the cupcakes and fill it with whipped cream.

Cut out orange and black circles from thinly rolled fondant icing.

Make smaller circles of white and orange to make Emilia heads and Squashies on the circles.

Press the circles on the cupcakes and, if desired, scatter sprinkles on top.

Happy Halloween!