

## Basisrecept vanille cupcakes / Basic recipe Vanilla Cupcakes



### **Boodschappenlijstje voor 12 cupcakes**

125 gram fijne kristalsuiker  
125 gram boter (kamertemperatuur)  
2 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)  
1 theelepel vanille essence  
125 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd  
3 eetlepels melk

### **Zo maak je vanillecupcakes**

Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

#### **Het beslag**

Doe de boter en de suiker in een grote kom.

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

Voeg 1 voor 1 de eieren toe, mix na elk ei en mix dan de vanille door.

Doe het meel er in gedeelten bij en vouw het goed in het botermengsel

Voeg tot slot de melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

#### **Het bakken van 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 in 15 - 20 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

## Basisrecept vanille cupcakes / Basic recipe Vanilla Cupcakes



### **Shopping list for 12 cupcakes**

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

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

Preheat the oven to 180°C and place a wire rack in the middle of the oven.

#### **The batter**

Place the butter and the sugar in a large bowl.

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

Add the eggs one by one, mix after each egg then mix in the vanilla.

Gradually add the flour and fold it into the butter mixture.

Add the milk as well and stir it in until all is combined.

#### **Bake the cupcakes**

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

Slide the tray into the oven and bake mini cupcakes for 15 -20 minutes until cooked.

Stick a skewer into the cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked.

Allow the cupcakes to cool in the tin.