

Mini Valentijncupcakes / Mini Valentine cupcakes



Cupcakes

125 gram zelfrijzend bakmeel
125 gram fijne kristalsuiker
125 g boter (kamertemperatuur)
2 eetlepels melk (kamertemperatuur)
1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
1 zakje vanillesuiker of een theelepel vanille extract

Botercreme

100 gram poedersuiker
2 eetlepels water
65 gram boter
roze voedingskleurstof
hartjes-strooisel

Zo maak je mini Valentijncupcakes

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het bakblik in het midden van de oven.

Beslag maken doe je zo

Doe de boter in de kom en voeg de suiker en vanillesuiker toe.
Mix boter en suiker goed romig, voeg het ei toe en blijf het beslag mixen
Zeef beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel erbij en blijf mixen.
Voeg de melk toe en mix nog een minuut, het beslag moet glad en luchtig zijn.

Zo bak je de cupcakes

Zet in een bakblik voor cupcakes papieren bakvormpjes of gebruik siliconen cupjes.
Scheep ze tot 2/3 vol met beslag.
Zet het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 8-10 minuten gaar.
Doe de ovendeur pas open als de cupcakes klaar zijn anders kunnen ze inzakken.
Laat de cupcakes in de vormpjes op een rooster afkoelen.
Als de cupcakes afgekoeld zijn, kun je ze versieren of zo opeten.

Nu nog botercreme maken

Zeef de poedersuiker bij het water en roer tot de suiker opgelost is.
Mix de boter romig, klop het suikerwater er door en mix de kleurstof ook door de boter.
Vul een spuitzak met botercreme, spuit de botercreme op de cupcakes en versier ze met strooisel.

Kopje kabouterthee erbij en je hebt een blij Valentijntje!

Mini Valentijncupcakes / Mini Valentine cupcakes



Cupcakes

125g self-raising flour
125g caster sugar
125g butter (room temperature)
2 tablespoons milk (room temperature)
1 free range eggs (room temperature)
1 sachet vanilla sugar or 1 teaspoon vanilla extract

Butter cream

100g icing sugar
2 tablespoons water
65g unsalted butter
pink food colouring
heart sprinkles

How to make mini Valentine cupcakes

Preheat the oven to 170 ° C and place a baking tray in the middle of the oven.

How to make batter

Preheat the oven to 170°C and place the rack in the middle of the oven.
Put the butter in a bowl and add the sugar and vanilla sugar with it.
Mix at medium speed the butter and sugar until it is fluffy.
Add the eggs one by one and mix. Gradually sift the flour with it and mix.
Add the milk and mix one more minute, the batter should look smooth and fluffy.

How to bake cupcakes

Place paper cases in a cupcake pan and fill them to 3/4 with batter.
Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.
Do not open the oven door until the cupcakes are ready or they may sag!
Allow the cupcakes to cool in the mold on a wire rack.
When the cupcakes have cooled you can decorate them or eat them plain.

How to make butter cream

Sift the icing sugar into the water then stir until the sugar is dissolved.
Mix the butter creamy, beat the sugar water and mix the dye through the butter.
Fill a piping bag with butter cream, pipe it on the cupcakes and decorate with sprinkles

Cup of leprechaun tea on the side and you have made a little Valentine very happy!