

## Vanille- en chocolade minicupcakes / Vanilla and chocolate mini cupcakes



### De boodschappen

125 gram boter	1 eetlepel cacao
125 gram fijne suiker	2 eetlepels melk
1 zakje vanillesuiker	250 ml slagroom
2 vrije uitloop bio-eieren	2 eetlepels suiker
125 gram zelfrijzend bakmeel	125g aardbeien
3 eetlepels melk	smarties

### Zo maak je vanillebeslag

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker toe.  
Mix op de middelste stand boter en suiker tot het een romig mengsel is.  
Doe 1 voor 1 de eieren erbij, mix ze ook door het boter-mengsel.  
Zeef het meel er in gedeelten bij en schep het goed door het mengsel  
Voeg tot slot 4 eetlepels melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

### Zo maak je chocoladebeslag

Neem de helft van het vanille-beslag en zet de andere helft opzij.  
Als je bakblik 12 kuiltjes heeft kun je alvast 12 vanillecupcakes bakken.  
Roer de cacao met 2 eetlepels melk tot een papje.  
Roer het papje door het beslag.  
Nu kun je zo ook de 12 chocolade cupcakes bakken.  
Als je een 24 cupcakes bakblik hebt bak je ze natuurlijk samen.

### Zo bak je de cupcakes

Zet papieren vormpjes in het cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol beslag.  
Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in  $\pm$  15 minuten gaar.  
Prik een satéstokje in de cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.  
Laat de cupcakes in het bakblik helemaal afkoelen.  
Nu kun je de cupcakejes met slagroom, aardbeien en smarties versieren!

## Vanille- en chocolade minicupcakes / Vanilla and chocolate mini cupcakes



### Shopping list

125g butter	1 tablespoon cocoa
125g caster sugar	2 tablespoons milk
1 sachet vanilla sugar	250 ml double cream
2 free-range organic eggs	2 tablespoons caster sugar
125g self-raising flour	125g strawberries
3 tablespoons milk	smarties

### How to make vanilla batter

Place the butter in a bowl and add the sugar and the vanilla sugar.  
On medium speed, mix butter and sugar until creamy.  
Add the eggs one by one, also mix them into the butter mixture.  
Sieve the flour in parts to the mixture and fold it in until combined.  
Finally, add 4 tablespoons of milk and stir everything quickly together.

### How to make chocolate batter

Take half of the vanilla batter and set the other half aside.  
If your baking tin has 12 holes, you can already bake 12 vanilla cupcakes.  
If you have a 24 cupcakes baking tin you can of course bake them all together.  
Stir the cocoa with 2 tablespoons of milk into a paste.  
Stir the paste into the batter, now you can also bake the 12 chocolate cupcakes.

### How to bake the cupcakes

Place paper molds in the cupcake tin and scoop 3/4 full of batter.  
Put the baking tin in the oven and bake the cupcakes for ± 15 minutes.  
Stick a skewer in the cupcake, if it stays clean they are ready.  
Allow the cupcakes to completely cool in the baking tin.  
Now you can decorate the cupcakes with whipped cream, strawberries and smarties!