

Vanille-chocolade cupcakes / Vanilla Chocolate cupcakes



Boodschappenlijstje

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram boter (kamertemperatuur)
1½ vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)
½ theelepel vanille essence

125 g zelfrijzend bakmeel
4 eetlepels melk
1 eetlepel cacao

Zo maak je vanille/chocolade cupcakes

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

Het beslag

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker toe.

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

Doe 1 voor 1 de eieren erbij, mix ze door het boter-mengsel.

Zeef het meel er in gedeelten bij en schep het goed door het mengsel

Voeg tot slot 2 eetlepels melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Deel het beslag in tweeën en roer door één helft een papje van de cacao met 2 lepels melk.

Roer dan beide helften weer samen.

Bak 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.

Vanille-chocolade cupcakes / Vanilla Chocolate cupcakes



Shopping list

125g caster sugar

125g unsalted butter (room temperature)

1½ free range organic eggs (room temp.)

½ teaspoon vanilla essence

125g self-raising flour

4 tablespoons milk

1 tablespoon cocoa

How to make vanilla/chocolate cupcakes

Preheat the oven to 170 ° C and place a wire rack in the middle of the oven.

The batter

Place the butter in a bowl and add sugar and vanilla sugar.

Mix butter and sugars at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix.

Gradually add the sifted flour and fold it in.

Add 2 tablespoons of milk as well and stir it in until all is combined.

Divide the batter in two, stir a paste of cocoa and 2 tablespoons milk in one half of the batter.

Then stir both halves together again.

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.