

Mini chocolade herfst-cupcakes / Mini Chocolate Autumn Cupcakes



Boodschappenlijstje

175 gram bloem

1½ theelepel bakpoeder

een snufje zout

250 gram fijne suiker

40 gram cacaopoeder

125ml kokend water

100ml zonnebloemolie

2 vrije uitloop bio-eieren (L)

2 eetlepels melk

Decoratie

chocolade botercrème

rolfondant herfstfiguurtjes

Zo maak je mini-chocolade cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C/160°C hetelucht

Zet in een mini-cupcakevorm 24 papieren mini-vormpjes

Zeef bloem, bakpoeder en cacaopoeder in een grote mengkom.

Voeg de suiker en een snufje zout toe.

Doe de zonnebloemolie, eieren en melk erbij en klop het tot een glad geheel.

Voeg tot slot het water toe en meng tot het een zijdezacht mengsel is.

Giet het beslag in een grote kan en verdeel het over de mini-vormpjes.

Bak de cupcakes op de middelste richel van de oven in 20-25 minuten gaar.

Of tot goed gerezen zijn en een houten prikker er in het midden schoon uitkomt.

Zet de cupcakejes in de bakvorm op een rooster, om helemaal af te koelen.

Terwijl de cakejes afkoelen steek je herfstfiguurtjes uit rolfondant.

Spuut rozetten chocolade botercrème op de cupcakes en druk de figuurtjes er in

Mini chocolade herfst-cupcakes / Mini Chocolate Autumn Cupcakes



Shopping list

175g plain flour

1½ teaspoon baking powder

a pinch salt

250g caster sugar

40g Dutch cocoa powder

100ml sunflower oil

125ml boiling water

2 free-range organic eggs (L)

2 tablespoons milk

Decoration

chocolate butter cream

fondant icing figures

How to make mini-chocolate cupcakes

Preheat the oven to 180°C/160°C Fan

Line a 24-hole cupcake tin with paper mini-cases

Sift flour, cocoa powder, baking powder into a large mixing bowl.
Add the caster sugar and a pinch of salt.

Also add the sunflower oil, the eggs and milk and beat until smooth.
Finally add the boiling water and mix again, until silky smooth.

Pour the batter into a large jug and divide it over the paper cupcake cases.
Bake on the middle shelf of the preheated oven for 20-25 minutes.
Or until well-risen and a wooden skewer in the center comes out clean.

Place the cupcakes in the baking tin on a wire rack, to cool completely.
While the cakes are cooling, cut Autumn shapes out of fondant icing.

Pipe butter cream rosettes on the cupcakes and place the Autumn figures on top