

Dinosaur-cupcakes / Dinosaur cupcakes



De boodschappen voor 6 cupcakes

125 gram zelfrijzend bakmeel

1 zakje vanillesuiker

2 eetlepels melk

125 gram fijne kristalsuiker

125 gram zachte boter

2 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)

voor de botercrème

150 gram zachte boter

1 eetlepel melk

Voedingskleurstof, geel, groen, blauw

200 gram poedersuiker

1/2 theelepels vanille

Smarties, glitter & kleine, plastic dino's

Zo maak je Dino-cupcakes

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

Doe de boter in een kom, voeg suiker en vanillesuiker toe, mix het romig.

Mix de eieren en de melk erdoor en vouw dan het meel in het mengsel.

Zet papieren vormpjes in een cupcakeblik en schep ze tot 2/3 vol met beslag.

Schuif ze in de oven en bak ze in +/- 20-25 minuten gaar.

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Als de cupcakes volledig zijn afgekoeld kun je ze versieren.

Klop de boter met de vanille, de poedersuiker en de melk tot een romige botercrème.

Verdeel de crème over 4 kommen, roer er blauw, geel en groen door maar laat kom 4 wit.

Schep de kleuren door elkaar in een spuitzak, gebruik een ronde spuitmond.

Spuit de botercrème rond op de cupcakes en druk de smarties en de dino's er in.

Dinosaur-cupcakes / Dinosaur cupcakes



Shopping list for 6 Dinosaur cupcakes

125g self-raising flour
1 sachet vanilla sugar
2 tablespoons milk

125g caster sugar
125g soft butter
2 free range eggs (room temperature)

for the butter cream

150g soft butter
1 tablespoon milk
Food colouring, green, yellow, blue

200g icing sugar
1/2 teaspoon vanilla essence
Smarties, glitter & little plastic dino's

How to make Dinosaur cupcakes

Preheat the oven to 170°C and place a wire rack in the middle of the oven.
Place the butter in a bowl, add sugar and vanilla sugar then mix until fluffy.
Mix in the eggs and the milk then fold in the flour.
Place paper cases in a cupcake tin and fill them 2/3 with batter.
Slide the cupcakes in the oven and bake them +/- 20-25 minutes.
Let the cupcakes cool in the tin.

Decorate the cupcakes when they are completely cooled.

Beat the butter with the vanilla, icing sugar and milk into a fluffy butter cream.
Divide the butter cream over 4 bowls, stir in pink, yellow and blue, leave bowl 4 as it is.
Spoon the coloured butter cream in a piping bag, use a round tip.
Pipe the butter cream circular on the cupcakes, stick Smarties and dinosaurs on top.