

## Vanille cupcakes / Vanilla Cupcakes



### Boodschappenlijstje

125 gram zachte boter

125 gram fijne suiker

1½ vrije uitloop bio-eieren

½ theelepel vanille essence

125 gram zelfrijzend bakmeel

2 eetlepels melk

### Zo maak je de cupcakes

**Verwarm de oven tot 180°C en zet 12 papieren vormpjes in een cupcakeblik.**

Klop de boter en suiker tot het mengsel bleek van kleur en romig is.

Klop er één voor één de eieren door en dan de vanille.

Zeef het meel erbij en vouw het in het botermengsel.

Schep de vormpjes  $\frac{3}{4}$  vol, als alles goed gecombineerd is.

Bak de cupcakes in het midden van de oven in ± 25 minuten gaar.

Een in het midden gestoken stokje hoort er schoon uit te komen.

Neem de cupcakes uit de oven en laat ze - eerst in de vorm - dan op een rooster afkoelen.

## Vanille cupcakes / Vanilla Cupcakes



### Shopping list

125g soft butter

125g fine sugar

1½ free-range organic eggs

½ teaspoon vanilla essence

125g self-raising flour

2 tablespoons milk

### How to make the vanilla cupcakes

**Heat the oven to 180°C and place 12 paper cupcake cases in a cupcake tin.**

Beat the butter and sugar until the mixture has a pale colour and is creamy.

Beat in the eggs one by one and then whisk in the vanilla essence.

Sieve in the flour into the mixture and fold it in until well combined.

Spoon the cases up to  $\frac{3}{4}$  full with the cupcake batter.

Bake the cupcakes in the middle of the oven for  $\pm$  25 minutes.

When you insert a stick in the center of the cupcakes it should come out clean.

Take the cupcakes out of the oven and let them - first in the tin - then cool on a wire rack.