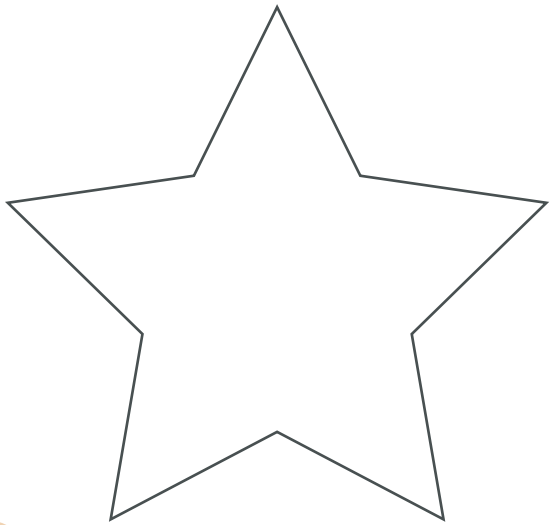
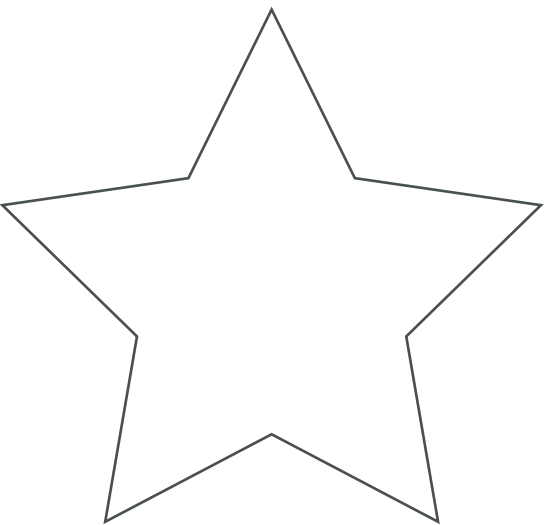
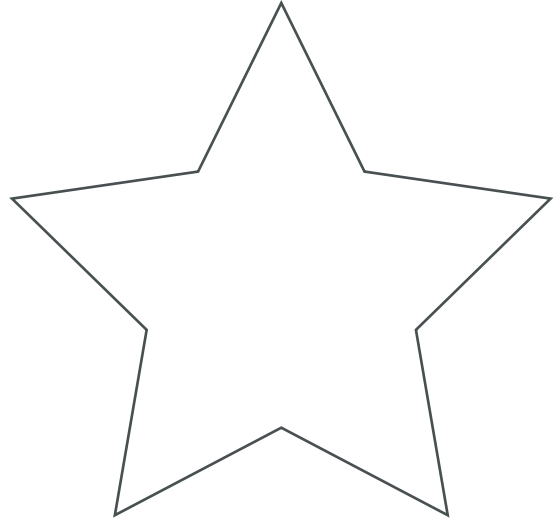
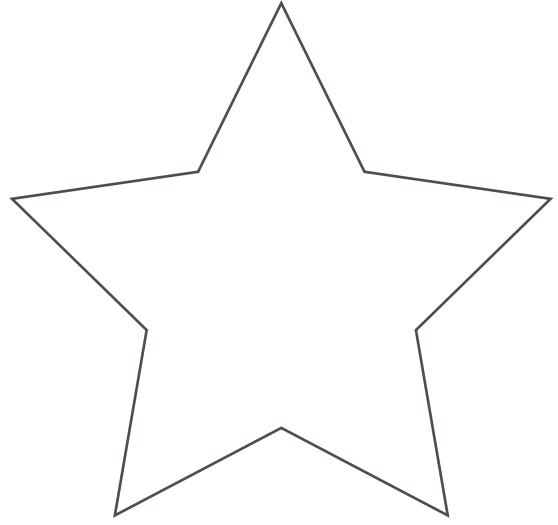


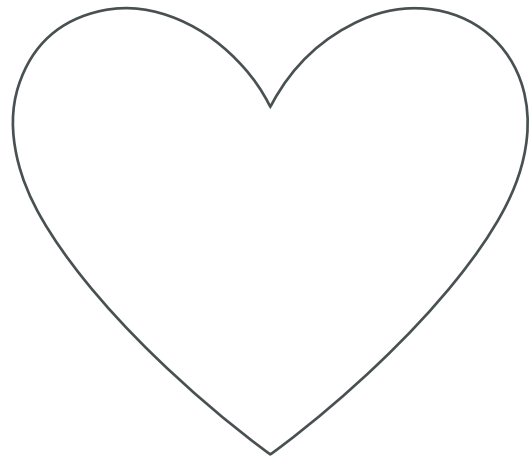
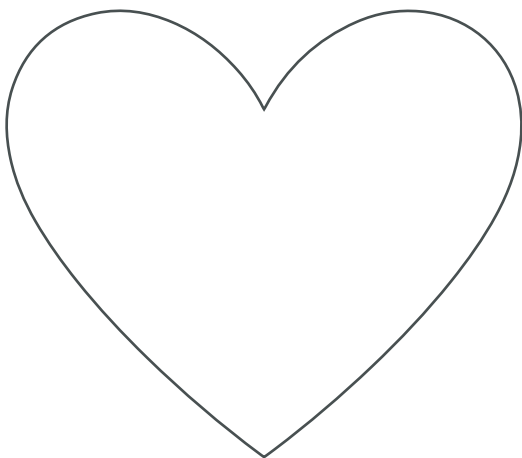
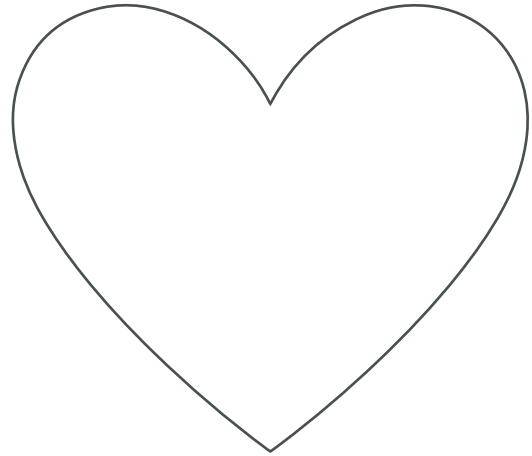
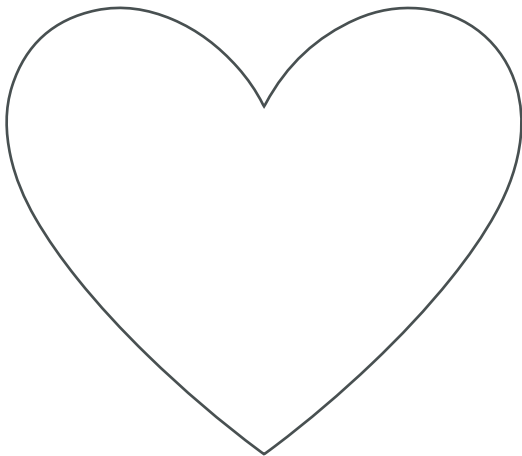
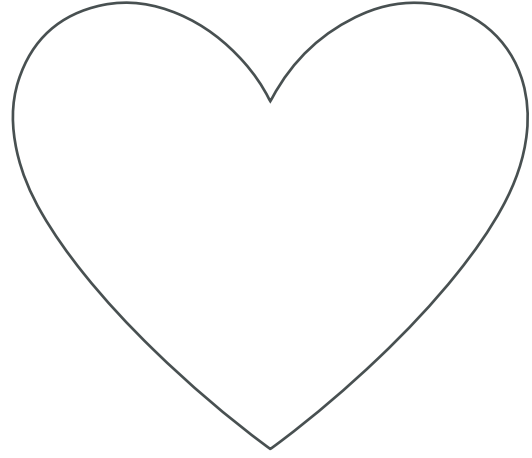
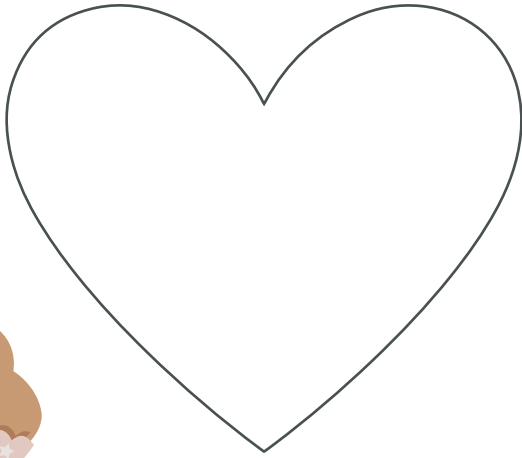
VERSIER JE CUPCAKES

KNIP ZE UIT, PLAK EEN TANDENSTOKER OP DE ACHTERKANT
EN STEEK ZE OP DE CUPCAKES



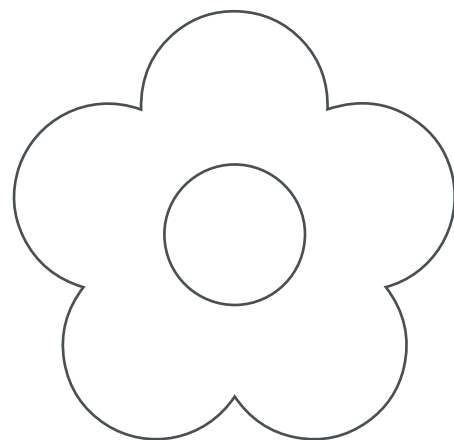
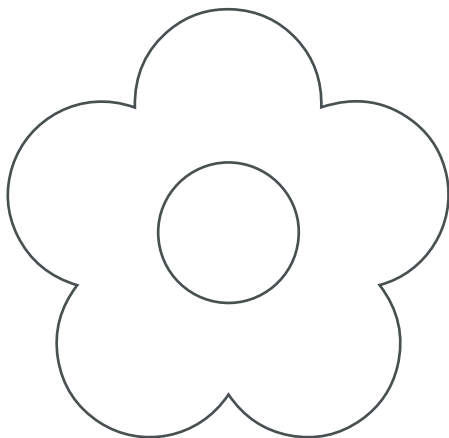
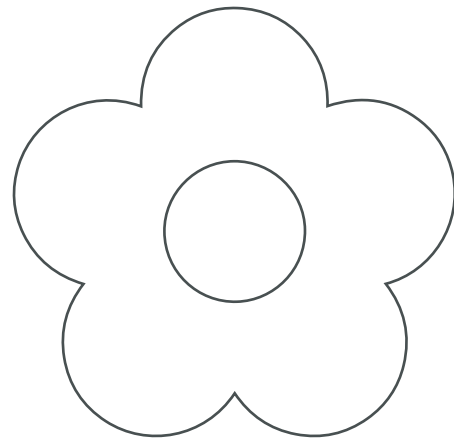
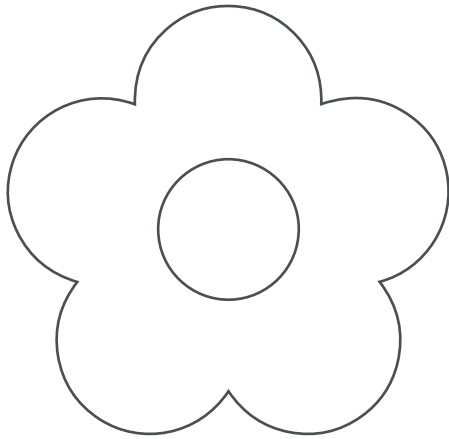
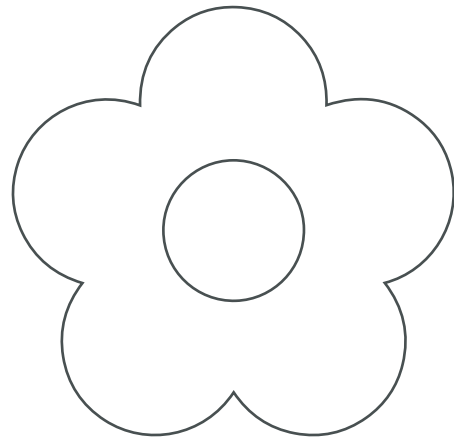
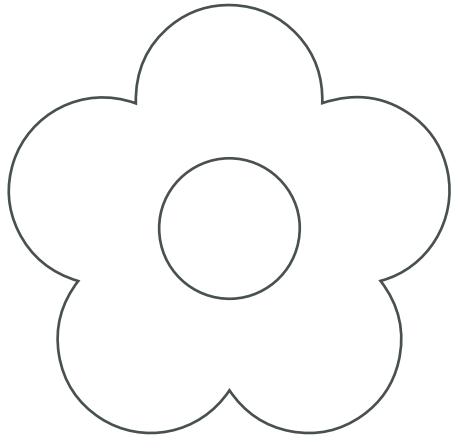
VERSIER JE CUPCAKES

KNIP ZE UIT, PLAK EEN TANDENSTOKER OP DE ACHTERKANT
EN STEEK ZE OP DE CUPCAKES



VERSIER JE CUPCAKES

KNIP ZE UIT, PLAK EEN TANDENSTOKER OP DE ACHTERKANT
EN STEEK ZE OP DE CUPCAKES



CHOCOLADE CUPCAKES

Ingrediënten

- 🍪 180 GRAM BOTER
- 🍪 135 GRAM FIJNE KRISTALSUIKER
- 🍪 1 EL VANILLE-EXTRACT
- 🍪 3 EIEREN
- 🍪 160 GRAM BLOEM
- 🍪 20 GRAM CACAOPOEDER
- 🍪 2 TL BAKPOEDER
- 🍪 SNUIFJE ZOUT



Hoe ga je te werk?

1. KLOP DE BOTER EN DE SUIKER TOT DEZE ROMIG ZIJN. VOEG HET VANILLE-EXTRACT EN DE EIEREN ÉÉN VOOR ÉÉN TOE. VOEG DE VOLGENDE PAS TOE ALS HET EERSTE EI VOLLEDIG IS OPGENOMEN. ALS LAATST VOEG JE BLOEM, CACAOPOEDER, BAKPOEDER EN ZOUT TOE, MIX TOT DEZE DROGE INGREDIËNTEN OPGENOMEN ZIJN IN HET BESLAG.
2. NEEM EEN MUFFINVORM EN PLAATS CUPCAKEPAPIERTJES IN DE HOLTES, VERDEEL HET BESLAG OVER DE VORMPJES. IK DOE DIT ZELF MET EEN IJSLEPEL. DAT WERKT GEMAKKELIJK EN JE KUNT HET BESLAG ZO MOOI GELIJKMATIG VERDELEN.
3. BAK DE CUPCAKES 18 MINUTEN OP 180 °C (BOVEN- EN ONDERWARMTE).
4. VERSIER DE CAKETOPPERS
5. LAAT DE CUPCAKES EVEN IN DE VORM RUSTEN VOORDAT JE DE CUPCAKES OP EEN ROOSTER VOLLEDIG LAAT AFKOELEN.