



Bakken

Ik ben dol op cupcakes!
Hieronder vind je mijn favoriete recept
om zelf cupcakes te bakken.

Ingrediënten

Voor 10 cupcakes:

- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram zachte boter
- 120 gram suiker
- 8 gram vanillesuiker
- 3 eetlepels kokosrasp (mag, hoeft niet)
- 2 eetlepels melk
- 1 theelepel limoensap
- 2 grote eieren
- 10 kleingesneden frambozen. (ananas of banaan mag ook)
- 125 gram poedersuiker (voor het glazuur)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Zet de papieren cupcakevormpjes klaar op een bakplaat.
2. Snijd de boter in kleine blokjes. Mix dit met een staafmixer tot een gladde massa.
3. Voeg daarna de eieren, de melk en de helft van het fruit toe. De andere helft bewaar je in een schaaltje voor het glazuur. Voeg het bakmeel, de suiker en de limoensap toe. Klop het geheel ongeveer 3 minuten tot een luchtig beslag.
4. Vul de vormpjes tot ongeveer 2/3. Strijk de vormpjes glad met een spatel.
5. Bak de cupcakes ongeveer 22 minuten in de oven. Kijk met een prikker of ze gaar zijn.
6. Laat de cupcakes eerst goed afkoelen voor je ze verder versiert.

Cupcakes versieren: Pak het schaaltje met de frambozen en doe ze in een blender met 1 eetlepel poedersuiker en 1 eetlepel water. Blend het totdat je een gladde smoothie hebt. Meng dan in een kom de poedersuiker en de frambozen smoothie. Roer dit met een garde tot een glad mengsel. Bestrijk hiermee de cupcakes. Strooi er eventueel wat kokosrasp overheen. Smullen maar!



Ma Bella
CAKERY

Meer van dit? Kijk op: www.leidscherijncentrum.nl/rijntje