



# cupcakes

## INSTRUCTIES

### BENODIGDHEDEN

beslagkom



mixer



muffinbakvorm of

papieren vormpjes



theelepel (tl)



### INGREDIËNTEN

7x25=..... gram bakmeel

15x10=..... gram suiker

1:4=.....tl zout

3x25=.....gram zachte boter

1:2=..... tl vanille extract

2:8=.....eieren

1. Verwarm de oven voor op  $2 \times 90 = \dots\dots\dots$  graden.
2. Zorg dat de boter zacht is.
3. Meng de boter, suiker en het vanillearoma door elkaar met een mixer in de beslagkom.
4. Klop het tot een romig beslag.
5. Voeg de eieren 1 voor 1 toe.
6. Mix het geheel op de hoogste stand
7. Voeg het zout toe
8. Nu beetje bij beetje het bakmeel. Mix tot alles is opgenomen maar mix niet te lang.
9. Vul vormpjes met het beslag op een bakplaat.
10. Bak af in de oven op  $3 \times 60 = \dots$  graden in ongeveer:  $3 \times 5 = \dots\dots\dots$  minuten a  $4 \times 5 = \dots\dots\dots$  minuten
11. Laat ze minimaal 5 minuten afkoelen.

Versier nu je cupcake met botercrème of slagroom en versier de cake met wat fruit zoals een aardbei of chocolade stukjes of ander strooisel.



# cupcakes

## BENODIGDHEDEN

beslagkom



mixer



muffinbakvorm of

papieren vormpjes



theelepel (tl)



## INGREDIËNTEN

7x25= 175 gram bakmeel

15x10=150 gram suiker

1:4=1/4 tl zout

3x25= 75 gram zachte boter

1:2=1/2 tl vanille extract

28:7= 4 eieren

## INSTRUCTIES

1. Verwarm de oven voor op  $2 \times 90 = 180$  graden.
2. Zorg dat de boter zacht is.
3. Meng de boter, suiker en het vanillearoma door elkaar met een mixer in de beslagkom.
4. Klop het tot een romig beslag.
5. Voeg de eieren 1 voor 1 toe.
6. Mix het geheel op de hoogste stand
7. Voeg het zout toe
8. Nu beetje bij beetje het bakmeel. Mix tot alles is opgenomen maar mix niet te lang.
9. Vul vormpjes met het beslag op een bakplaat.
10. Bak af in de oven op  $3 \times 60 = 180$  graden in ongeveer:  $3 \times 5 = 15$  minuten á  $4 \times 5 = 20$  minuten
11. Laat ze minimaal 5 minuten afkoelen.

Versier nu je cupcake met botercreme of slagroom en versier de cake met wat fruit zoals een aardbei of chocolade stukjes of ander strooisel.