

Bananen cupcakes / Banana cupcakes



Voor de cupcakes

50 gram zachte boter
50 gram lichte basterdsuiker
50 gram rijpe banaan (½ banaan)
1 vrije uitloop bio-ei (op kamertemp.)
1 theelepel vanille-extract
50 gram zelfrijzend bakmeel

De decoratie

300 ml slagroom, 2 eetlepels suiker
een middelmatig rijpe banaan

Dit heb je ook nodig

een 6 of 12 cupcakes bakblik
4 papieren cupcake vormpjes

Nu is het tijd om de bananen cupcakes te bakken!

Verwarm de oven voor op 180°C/160°C hetelucht

De voorbereiding

Zet de vier papieren vormpjes in de cupcake bakvorm.
Doe de halve banaan in een kom en plet hem met een vork tot het puree is.
Breek het ei in een kan of kom, voeg de vanille toe en klop het door elkaar met een vork.

Klop met een elektrische handmixer de boter en suiker 5-10 minuten door elkaar.
De mix moet heel romig zijn en krijgt een bleke café-au-lait-kleur krijgen.

Voeg geleidelijk het losgeklopte ei aan het mengsel toe.
Klop goed na elke toevoeging en schraap de zijkant van de kom schoon.
Als het mengsel lijkt te gaan schiften, voeg dan een lepel bloem toe.

Zeef de bloem door het mengsel, spatel het erdoor tot het net gemengd is.
Roer dan de bananenpuree erdoor.

Schep het cakebeslag in de vier vormpjes, verdeel het gelijkmatig.
Bak de cakejes 15-20 minuten of tot ze gerezen zijn.
Een in het midden gestoken satéprikker moet er schoon uitkomen.

Laat de cupcakes ongeveer 5 minuten in de bakvorm afkoelen,
Zet ze daarna - in de papieren vormpjes - op een rooster, om helemaal af te koelen.

Bewaar de tot morgen in een koekjesblik.

Bananen cupcakes / Banana cupcakes



For the cupcakes

50g butter, softened
50g light muscovado sugar
50g very ripe banana (½ banana)
1 free range organic egg (room temp.)
1 tsp vanilla extract
50g self-raising flour

To decorate

300ml double cream, 2 tablespoons sugar
a medium-ripe banana

You will also need

a 6 or 12-hole cupcake tin
4 paper cupcake cases

Next it's time to bake the banana cupcakes!

Preheat the oven to 180°C/160°C fan

Preparations

Place the four cupcake cases into the cupcake baking tin.

Put the banana flesh in a bowl and smush it into a purée using a fork or spatula.

Break the egg into a mug or jug, add the vanilla and beat together with a fork.

Using a hand-held electric whisk, beat the butter and sugar together for 5–10 minutes. The mix should be very light and creamy and takes on a pale café-au-lait colour.

Gradually add the egg to the creamed butter and sugar mixture.

Beat well after each addition and scrape down the side of the bowl as you go.

Should the mixture look like it's starting to curdle, add a spoonful of the flour.

Sift the flour into the mixture, fold it in until just combined and stir in the banana puree.

Spoon the cake mixture into the four cases, dividing it equally,

Bake the cakes for 15–20 minutes or until they have risen.

A skewer pushed into the center should come out clean.

Leave the cupcakes to cool in the tin for about 5 minutes,

Then transfer the cakes, still in the paper cases, to a wire rack to cool completely.

Store the cakes in a biscuit tin until tomorrow.