

Halloween chocolade cupcakes / Halloween chocolate cupcakes



Boodschappenlijstje

Cupcakes

125 gram zachte boter
125 gram fijne suiker
3 vrije uitloop bio-eieren
150 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels cacao
1 eetlepel melk
75 gram Tony's melkchocolade

Decoratie

150 gram Tony's melkchocolade
6 speculoos koekjes
rolfondant, oranje, groen, lichtbruin
rolfondant zwart en wit

Zo maak je Halloween Chocolade cupcakes

Verwarm de oven voor op 170°C en zet 12 vormpjes in een cupcake-bakblik

Hak de 75 gram melkchocolade fijn.

Doe de boter in de mixerkom en mix het in 5 minuten bleek en romig.

Voeg er de suiker aan toe en klop op de lage stand tot het goed gemengd is.

Voeg de eieren er aan toe en klop ze door.

Zeef het bakmeel met de cacao en meng het goed door elkaar.

Vouw het meelmengsel in 3 delen in het botermengsel.

Schep de melk door het beslag en tot slot de fijngehakte chocolade.

Verdeel het beslag ongeveer gelijk over de 12 cupcakevormpjes.

Zet het bakblik in het midden van de oven en bak de cakjes in +/- 20 minuten gaar.

Laat ze 5 minuten afkoelen in het bakblik en dan op een rooster.

Halloween chocolade cupcakes / Halloween chocolate cupcakes

Smelt de 150 gram melkchocolade au bain marie en doop de cupcakes er in.
Laat de chocolade harden.

Snij de koekjes doormidden en plak er zwart/wit gemarmerd rolfondant op.

Schrijf er met rolfondant rolletjes RIP en BOO op.

Steek de grafstenen in de cupcakes en rol kleine pompoenen van rolfondant.

Druk ze op de cupcakes.

Nu zijn je cupcakes klaar, fijne Halloween!

Halloween chocolate cupcakes / Halloween chocolate cupcakes



Shopping list

Cupcake

125g soft butter
125g caster sugar
3 free range organic eggs
150g self-raising flour
2 tablespoons cocoa
1 tablespoon milk
75g Tony's milk chocolate

Decoration

150g Tony's milk chocolate
6 speculoos biscuits
rolled fondant, orange, green, light brown
black and white

How to make Halloween Chocolate cupcakes

Preheat the oven to 170°C and place 12 ramekins in a cupcake tin
Finely chop the 75 grams of milk chocolate.

Place the butter in the mixer bowl and blend for 5 minutes until pale and creamy.
Add the sugar and beat on low until well blended.
Add the eggs and beat them through.

Sift the flour with the cocoa and mix well.
Fold the flour mixture into the butter mixture in 3 parts.
Spoon the milk into the batter and finally the finely chopped chocolate.

Divide the batter evenly among the 12 cupcake cases.
Place the baking tin in the middle of the oven and bake the cakes for +/- 20 minutes.
Let them cool in the tin for 5 minutes and then on a wire rack.

Halloween chocolate cupcakes / Halloween chocolate cupcakes

Melt the 150 grams of milk chocolate in a bain marie and dip the cupcakes in it.
Let the chocolate harden.

Cut the cookies in half and stick black and white marbled fondant on top.

Write rolls of RIP and BOO on it with rolled fondant.

Insert the tombstones into the cupcakes and roll small pumpkins from rolled fondant.

Press them onto the cupcakes.

Now your cucakes are ready, Happy Halloween!