

## Mini-cupcakes voor Divali / Mini Cupcakes for Diwali



### **Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes**

125 gram fijne kristalsuiker

125 gram boter (kamertemperatuur)

1½ vrije uitloop bio-eieren (kamertemp.)

1 theelepel vanille extract

125 gram zelfrijzendbakmeel, gezeefd

2 eetlepels melk

1 eetlepel cacao

mini-cupcakevormpjes van papier

250 ml verse slagroom

2 eetlepels fijne suiker

gekleurde spinkeltjes

### **Zo maak je vanille- en chocolade mini-cupcakes**

**Preheat the oven to 180°C schuif het rooster in het midden van de oven**

#### **Zo maak je cupcake beslag beslag**

Doe boter en suiker in de mixerkom, mix op de middelste stand tot het bleek en romig is.

Klop de eieren los en voeg 1½ ei toe, mix het door en mix dan de vanille door.

Voeg het gezeefde meel er iaan toe en vouw het in het botermengsel tot het 1 geheel is.

Voeg tot slot de melk toe en vouw alles een nog even snel in elkaar.

Verdeel het beslag in twee gelijke delen en roer de cacao door één deel.

#### **Zo bak je de mini-cupcakes**

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 15-20 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van een cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen, dan op een rooster.

Terwijl de cupcakes afkoelen klop je de slagroom met de suiker stijf.

**Spuut rozetjes slagroom op de cupcakes en strooi er sprinkeltjes over**

## Mini-cupcakes voor Divali / Mini Cupcakes for Diwali



### Shopping list for 24 mini-cupcakes

125g caster sugar

125g unsalted butter (room temperature)

2 free range organic eggs (room temp.)

1 teaspoon vanilla essence

125g self-raising flour, sifted

2 tablespoons milk

1 tablespoon cocoa

mini cupcake paper cases

250ml double cream

2 tablespoons caster sugar

multi coloured sprinkles

### How to make mini vanilla and chocolate cupcakes

**Preheat the oven to 180°C and place a wire rack in the middle of the oven**

#### How to make cupcake batter

Place butter and sugar in mixer bowl, mix on medium speed until pale and creamy.

Beat the eggs and add 1½ eggs, mix and then mix in the vanilla.

Add the sifted flour to it and fold it into the butter mixture until it is 1 whole.

Finally, add the milk and fold everything together quickly.

Divide the batter into two equal parts and stir the cocoa into one part.

#### How to bake the mini cupcakes

Place paper cases in a cupcake tin and fill them 3/4 with batter.

Slide the baking tray into the oven and bake mini cupcakes for 15-20 minutes until cooked.

Stick a skewer into the middle of a cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked.

Allow the cupcakes to first cool in the tin, then move them to a wire rack.

While the cupcakes are cooling, whip the double cream with the sugar until stiff peaks appear.

**Pipe rosettes whipped cream on top of the cupcakes and scatter with sprinkles**