

## Yoghurt cupcakes / Yogurt cupcakes



### Boodschappenlijst voor 12 cupcakes

#### Droog

140 gram zelfrijzend bakmeel  
100 gram amandelmeel  
1 theelepel bakpoeder  
mespunt zout  
175 gram lichtbruine basterdsuiker  
1 theelepel vanillesuiker

#### Nat

150 ml biologische yoghurt  
3 vrije uitloop bio-eieren, losgeklopt  
175 gram boter, gesmolten

### Zo maak je yoghurt cupcakes

Zet papieren vormpjes in het cupcakeblik en verwarm de oven voor op **170°C**

Doe alle droge ingrediënten in een grote kom en roer ze goed door elkaar.

Maak een kuiltje in het midden van het meelmengsel.

Mix de eieren met de yoghurt tot een glad, luchtig mengsel.

Smelt de boter op laag vuur, giet het over in een kom en laat het afkoelen.

Giet de boter en de yoghurt mix in het kuiltje en vouw alles goed in elkaar.

Schenk de vormpjes tot 2/3 vol en bak de cupcakes in ± 15 minuten gaar.

Laat de yoghurt cupcakes afkoelen in de bakvorm op een rooster.

## Yoghurt cupcakes / Yogurt cupcakes



### Shopping list for 12 cupcakes

#### Dry

140 grams of self-raising flour  
100 grams of almond flour  
1 teaspoon of baking powder  
pinch of salt  
175 grams of light brown caster sugar  
1 teaspoon of vanilla sugar

#### wet

150 ml of organic yogurt  
3 free-range organic eggs, beaten  
175 grams of butter, melted

### How to make yogurt cupcakes

Place the paper cases in the cupcake tin and preheat the oven to **170°C**

Place all dry ingredients in a large bowl and stir until well combined.

Make a well in the center of the flour mixture.

Mix the eggs with the yogurt to a smooth, airy mixture.

Melt the butter over low heat, transfer to a bowl and let it cool.

Pour the butter and the yogurt mix into the well and fold everything thoroughly together.

Fill the molds up to 2/3 and bake the cupcakes for ± 15 minutes until cooked.

Allow the yogurt cupcakes to cool in the baking tin on a wire rack.