

## Chocolade spinnenweb-cupcakes / Chocolate Spiderweb Cupcakes



### Boodschappenlijstje

250 gram zachte boter

250 gram fijne suiker

3 vrije uitloop bio-eieren

1 theelepel vanille essence

250 gram zelfrijzend bakmeel

4 eetlepels melk

100 gram Tony's pure chocolade

100 gram Tony's witte chocolade

### Zo maak je de cupcakes

**Verwarm de oven tot 180°C en zet 12 papieren vormpjes in een cupcakeblik.**

Klop de boter en suiker tot het mengsel bleek van kleur en romig is.

Klop er één voor één de eieren door en dan de vanille.

Zeef het meel erbij en vouw het in het botermengsel.

Schep de vormpjes  $\frac{3}{4}$  vol, als alles goed gecombineerd is.

Bak de cupcakes in het midden van de oven in  $\pm$  25 minuten gaar.

Een in het midden gestoken stokje hoort er schoon uit te komen.

Neem de cupcakes uit de oven en laat ze - eerst in de vorm - dan op een rooster afkoelen.

### Zo maak je de chocolade-spinnenwebben

Smelt de pure chocolade en strijk een strak laagje chocola op de cupcakes.

Smelt de witte chocolade en spuit 3 concentrische cirkels op de pure chocola.

Trek de witte lijnen naar buiten met een cocktailprikker, zodat het op een spinnenweb lijkt.

Ruil van kleur: strijk witte chocolade op de cupcakes en maak er met puur een spinnenweb op.

Laat de chocolade harden in de ijskast maar serveer de cupcakes op kamertemperatuur.

## Chocolade spinnenweb-cupcakes / Chocolate Spiderweb Cupcakes



### Shopping list

250g soft butter

250g fine sugar

3 free-range organic eggs

1 teaspoon vanilla essence

250g self-raising flour

4 tablespoons milk

100g Tony's dark chocolate

100g Tony's white chocolate

### How to make the cupcakes

**Heat the oven to 180°C and place 12 paper cupcake cases in a cupcake tin.**

Beat the butter and sugar until the mixture has a pale colour and is creamy.

Beat in the eggs one by one and then whisk in the vanilla essence.

Sieve in the flour into the mixture and fold it in until well combined.

Spoon the cases up to  $\frac{3}{4}$  full with the cupcake batter.

Bake the cupcakes in the middle of the oven for  $\pm$  25 minutes.

When you insert a stick in the center of the cupcakes it should come out clean.

Take the cupcakes out of the oven and let them - first in the tin - then cool on a wire rack.

### How to make the chocolate spider webs

Melt the dark chocolate and spread a layer on top of the cupcakes.

Melt the white chocolate and pipe 3 concentric circles on the dark chocolate.

Pull out the white lines outward, using a cocktail stick, to make it look like a spider web.

Exchange the colours: spread white chocolate on the cupcakes and pipe on dark spiderweb circles.

Let the chocolate harden in the refrigerator but serve the cupcakes at room temperature.