

Vlindercupcakes met aardbeien / Butterfly cupcakes with strawberries



Boodschappenlijstje

De cupcakes

25 gram zachte boter
150 gram fijne suiker
1 theelepel vanille-extract
2 vrije uitloop bio-eieren
3 rijpe bananen, gepureerd
195 gram zelfrijzend bakmeel

½ theelepel wijnsteenpoeder
80 ml melk

Cream Cheese Topping

250 gram smeerbare roomkaas
125 gram poedersuiker
12 verse bio-aardbeien

Zo maak je vlindercupcakes met aardbeien

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

Bekleed een muffinvorm met 12 gaten met papieren vormpjes

Klop met de mixer de boter, suiker en vanille tot ze licht en luchtig zijn.
Klop de eieren er één voor één doorheen en klop goed na elke toevoeging.
Voeg de geprakte banaan toe en klop tot alles goed gemengd is.

Zeef de bloem en bakpoeder over het bananenmengsel en voeg de melk toe.
Roer voorzichtig met een grote metalen lepel tot alles gemengd is.

Schep het cakebeslag gelijkmatig in de voorbereide vormpjes.
Bak de cupcakes in 20-25 minuten, of tot ze goudbruin en gaar zijn.
Test of de cupcakes gaar zijn door een satéprikker in het midden te prikken.

Laat de cupcakes 5 minuten afkoelen in de vorm.
Zet ze daarna op een rooster om helemaal af te koelen.

Zo maak je de topping

Meng de roomkaas met de poedersuiker en klop tot alles goed gemengd is.
Spuut op elk cupcakeje een rozet roomkaasmengsel.

Versier de vlindercupcakes met aardbeenvlinders

Vlindercupcakes met aardbeien / Butterfly cupcakes with strawberries



Shopping list

25g butter, softened

150g caster sugar

1 teaspoon vanilla extract

2 free range organic eggs

3 very ripe banana, mashed

195g self-raising flour

$\frac{1}{2}$ teaspoon bi-carbonate of soda

80 ml milk

Cream cheese Frosting

250g spreadable cream cheese

125g icing sugar

12 fresh organic strawberries

How to make butterfly cupcakes with strawberries

Preheat oven to 180°C/160°C fan Line a 12 hole muffin tin with paper cases

Using an electric mixer, beat butter, sugar and vanilla in until light and fluffy. Beat in the eggs, one at a time, beating well after each addition.

Add mashed banana and beat until well combined.

Sift flour and baking soda over the banana mixture and add the milk.

Using a large metal spoon, gently stir until combined.

Spoon the cake batter evenly into prepared cases.

Bake for the cupcakes for 20-25 minutes until golden and cooked through.

Test if the cupcakes are cooked by sticking a skewer in the middle of the cake.

Allow the cupcakes to cool in the tin for 5 minutes

Then transfer them to a rack to cool completely.

How to make the topping

Mix the cream cheese with the icing sugar and beat until well combined.

Top each cake with a dollop of the cream cheese mixture.

Decorate the butterfly cupcakes with strawberry butterflies