

Volkoren wortelcupcakes / Whole-wheat carrot cupcakes



De boodschappen (12-16 cupcakes)

- 275 gram fijne kristalsuiker
- 200 ml zonnebloemolie
- 4 vrije uitloop eieren, middenmaat
- 225 gram volkoren meel
- 7 gram bakpoeder
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel koekkruiden
- 1 theelepel cacao
- 300 gram geraspte wortel

Zo maak je de volkoren wortelcupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C.

Mix in een ruime kom de suiker, de olie en de eieren glad.

Roer de julienne geraspte wortel erdoor.

Zet papieren cupcakevormpjes in een muffin bakblik.

Voeg bakpoeder, specerijen en cacao aan het meel toe.

Zeef het meelmengsel in een aparte kom en roer het door elkaar.

Wrijf specerijen die achterblijven in de zeef met een pollepel erdoor.

Doe het gezeefde meel bij het wortelmengsel en roer het door elkaar.

Vul de papieren cupcake vormpjes voor 2/3 met beslag.

Schuif het bakblik in het midden van de oven.

Bak de cupcakes in 20 - 25 minuten gaar.

Morgen maken we de topping en de marsepein worteltjes.

TIP! Check of de cupcakejes goed gaar zijn door er een satéstokje in te prikken. Zijn ze gaar dan komt het stokje er schoon uit.

Volkoren wortelcupcakes / Whole-wheat carrot cupcakes



Shopping list (12 - 16 cupcakes)

- 275g castor sugar
- 200ml sunflower oil
- 4 free range eggs
- 225g whole-wheat flour
- 7g baking powder
- 1 teaspoon cinnamon
- 1 teaspoon cookie spices
- 1 teaspoon cocoa
- 300g grated carrots

How to make whole-wheat carrot cupcakes

Preheat the oven to 180 ° C.

In a large bowl mix the sugar, oil and eggs smooth.

Stir in the julienne chopped carrots.

Place the paper cupcake cases into a muffin tin.

Weigh the flour and add baking powder, spices and cocoa.

Sieve the flour mixture into a second bowl and stir it together.

Rub residue spices in the sieve with a wooden spoon through the meshes.

Add the sieved flour to the carrot mixture and stir it in.

Fill the paper cupcake cases up to 2/3 with batter.

Slide the muffin tin in the middle of the oven.

Bake the cupcakes for 20 - 25 minutes until cooked.

Tomorrow we make the topping and marzipan carrots.

TIP! Check if the cupcakes are cooked by sticking a skewer into a cupcake. If they are cooked it will come out clean.

Volkoren wortelcupcakes / Whole-wheat carrot cupcakes