

## Mini-bananencupcakes / Mini Banana Cupcakes



### Boodschappenlijstje

180 gram meel  
¼ theelepel baking soda  
½ theelepel bakpoeder  
60 gram fijne suiker  
een snufje zout

1 theelepel vanille extract  
2 eetlepels zonnebloemolie  
½ losgeklopt vrije uitloop bio-ei  
1½ banaan  
klein stukje chocola

### Zo maak je mini-bananencupcakes

Verwarm de oven tot 180°C en zet 24 papieren mini-vormpjes in een cupcakeblik.

### Meng alle droge ingrediënten

Doe het meel in een grote kom en roer er bakpoeder, baksoda, zout en suiker door.

### Meng alle natte ingrediënten met elkaar

Roer het ei met de vanille, olie en de geplette bananen goed door elkaar

### Maak beslag en bak de cupcakes

Voeg het natte aan het droge mengsel toe en roer het snel door elkaar.

Vul de vormpjes tot  $\frac{3}{4}$  met het beslag en bak de cupcakes in ± 15 minuten lichtbruin.

Bak de cupcakes in het midden van de oven in ± 15 minuten gaar.

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

**Smelt de chocola au bain marie en teken met een satéstokje gezichtjes op de cupcakes.**

## Mini-bananencupcakes / Mini Banana Cupcakes



### Shopping list

180 grams of flour

$\frac{1}{4}$  teaspoon of baking soda

$\frac{1}{2}$  teaspoon of baking powder

60 grams of fine sugar

a pinch of salt

1 teaspoon of vanilla extract

2 tablespoons of sunflower oil

$\frac{1}{2}$  beaten free-range organic egg

$1\frac{1}{2}$  banana

a small piece of chocolate

### How to make mini banana cupcakes

Pre heat the oven to 180 C and place 24 mini paper cases in a cupcake tin.

### Mix all dry ingredients

Place the flour in a large bowl and stir in baking powder, baking soda, salt and sugar.

### Mix all wet ingredients together

Stir the egg, vanilla, oil and crushed bananas well together.

### Make the batter and bake the cupcakes

Add the wet to the dry mixture and quickly stir it together.

Fill the molds up to  $\frac{3}{4}$  with the batter and bake the cupcakes in  $\pm$  15 minutes until light brown.

Bake the cupcakes in the middle of the oven for  $\pm$  15 minutes.

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

### Melt the chocolate au bain marie and draw faces on the cupcakes with a skewer.