

Doornroosje cupcakes / sleeping Beauty cupcakes



Boodschappenlijstje voor 12 cupcakes

250 gram fijne kristalsuiker
250 gram boter (kamertemperatuur)
3 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille essence
250 g zelfrijzend bakmeel
4 eetlepels melk

500 ml slagroom
4 eetlepels fijne suiker
roze voedingskleurstof
blauwe voedings kleurstof
eetbaar zilver glitter

Zo maak je Doornroosje cupcakes

Verwarm de oven voor op **170°C** en plaats het rooster in het midden van de oven.

Het beslag

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker toe.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot een romig mengsel.

Doe 1 voor 1 de eieren erbij, mix ze door het boter-mengsel.

Zeef het meel er in gedeelten bij en schep het goed door het mengsel

Voeg tot slot de melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Bakken de cupcakes

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in +/- 20 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes in het bakblik helemaal afkoelen.

De decoratie

Klop de slagroom stijf en verdeel het in twee helften, kleur ze roze en blauw.

Schep beide kleuren zoveel mogelijk ieder aan 1 kant in een spuitzak

Spruit rozetten op de cupcakes en bestrooi ze met glitter.

Zet de Doornroosje cupcakes in de ijskast tot je ze nodig hebt, om op te stijven.

Doornroosje cupcakes / sleeping Beauty cupcakes



Shopping list for 12 cupcakes

250g caster sugar
250g butter (room temperature)
3 free range organic eggs (room temperature)
1 teaspoon vanilla essence
250g self-raising flour
4 tablespoons milk

500ml double cream
4 tablespoons fine sugar
pink food colouring
blue food colouring
edible silver glitter

How to make Sleeping Beauty cupcakes

Preheat the oven to **170°C** and place a wire rack in the middle of the oven.

The batter

Place the butter in a bowl and add sugar and vanilla sugar.

Mix butter and sugars at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix.

Gradually add the sifted flour and fold it in.

Add the milk as well and stir it in until all is combined.

Bake the cupcakes

Place paper cases in a cupcake tin and fill them with 3/4 of batter.

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

Stick a skewer into the cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked

Allow the cupcakes to cool completely in the tin.

Decorating

Beat the cream until stiff peaks appear and divide it into two halves, colour it pink and blue.

Spoon both colours into a piping bag, each colour as much as possible on the opposite side.

Pipe rosettes on the cupcakes then sprinkle with glitter.

Place the Sleeping Beauty Cupcakes in the fridge until needed, to firm up.