

## Basis recept chocolade cupcakes / Basic recipe chocolate cupcakes



### De boodschappen

100 Tony's chocolade, puur

150 gram boter (kamertemperatuur)

150 gram fijne kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)

125 ml karnemelk

200 gram zelfrijzend bakmeel

2 eetlepels cacao

### Zo maak je chocolade cupcakes

Verwarm de oven voor op 175°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

### Zo maak je beslag

Smelt de 100 gram chocola au bain marie en laat het afkoelen.

Doe de boter in een mixkom en voeg suiker toe, mix het op de middelste stand romig.

Mix 1 voor 1 de eieren door het boter-mengsel, dan de melk,

Zeef meel en cacao in een grote kom en roer het door elkaar.

Voeg de meelmix in gedeelten bij het beslag en vouw het snel in.

Vouw de afgekoelde, gesmolten chocolade ook in het beslag.

Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

### Zo bak je 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 ± 20 minuten maar check na 15!

De cupcakes moeten niet droog zijn van binnen, een beetje sponzig smaken ze lekkerder.

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

## Basis recept chocolade cupcakes / Basic recipe chocolate cupcakes



### Shopping list

100g Tony's chocolate, dark	3 free-range eggs (room temperature)
150g butter (room room temperature)	125 ml buttermilk
150g caster sugar	200g self-raising flour
1 sachet vanilla sugar	2 tablespoons cocoa

### How to make chocolate cupcakes

Preheat the oven to 175°C and place a wire rack in the middle of the oven.

### How to make the batter

Melt the 100g dark chocolate au bain marie and put it aside to cool.

Place the butter in a mixing bowl, add the sugar, mix at medium speed until fluffy.

Mix the eggs one by one into the mixture then mix in the buttermilk.

Sift the flour and cocoa into a big bowl and stir it until combined.

Gradually add the flour mixture in batches to the batter and quickly fold it in.

Fold in the cooled, melted chocolate as well until all is combined.

The batter should look smooth and fluffy.

### How to bake the cupcakes

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

Slide the cupcakes in the oven and bake them for ± 20 minutes but check after 15!

The cupcakes should not be completely dry inside, a bit moist they taste much better.

Allow the cupcakes to cool in the tin.