

## Halloween chocoladecupcakes / Halloween chocolate cupcakes



### De boodschappen

100 gram Tony's chocolade, puur

150 gram boter (kamertemperatuur)

150 gram fijne kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

snuf zout

3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)

125 ml melk

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 botermengsel, dan de melk,

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

Voeg de meelmix in drie 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 max 20 minuten maar check na 15!

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

Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen, dan op een rooster.

Decoreer de cupcakes optioneel met botercrème of met stijfgeklopte slagroom.

Rol eventueel fondant uit, steek er Halloween figuurtjes uit en zet ze op de cupcakes.

## Halloween chocoladecupcakes / Halloween chocolate cupcakes



### Shopping list

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

### 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 milk.

Sift the flour, salt 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 now.

### 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 max 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, then on a wire rack.

Decorate the cupcakes optionally with butter cream or with whipped cream.

Roll out fondant if you like, cut out Halloween figures and place them on the cupcakes.