



Cupcakes bakken (Porties: 10 stuks)

Voorbereiden : 10 minuten

Bereiding : 20 minuten

Wat heb ik nodig?:

- 100 gram boter op kamertemperatuur
- 100 gram suiker
- 100 gram zelfrijzende bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren

Hoe bereiden?

1. Verwarm de oven op 180 graden (180 °C).
2. Verdeel 10 cupcake papiertjes over een bakplaat.
3. Meng de boter, de suiker en de vanillesuiker tot een massa.
4. Voeg de eieren toe. Mix het eerste ei goed door het beslag voor je het tweede ei toevoegt.
5. Zeef de zelfrijzend bloem boven het beslag en mix door elkaar.
6. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en zet in de oven.
7. Laat de cupcakes in ongeveer 20 minuten gaar worden.
8. Voor je ze uit de oven haalt kan je controleren of de cupcakes gaar zijn door er een houten satéprikker in te steken.
9. Wanneer de satéprikker er schoon weer uitkomt zijn de cupcakes gaar.

Noteer welk materiaal je nodig hebt om de cupcakes klaar te maken :

.....
.....
.....
.....
.....
.....