



Chocolade cupcakes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eieren
125 gram zelfrijzende bloem
1 koffielepel cacaopoeder
3 eetlepels melk
125 gram roomboter
1 zakje vanillesuiker
125 gram kristalsuiker
1 snuifje zout

Bereidingswijze

- 1.** Splits de eieren en zeef de bloem.
- 2.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3.** Klop de eierdooiers luchtig met de suiker en de vanillesuiker tot het beslag als een lint van de klopper loopt.
- 4.** Voeg de zachte boter en de gezeefde bloem toe.
- 5.** Klop de eiwitten met een snuifje zout tot sneeuw.
- 6.** Zeef de cacaopoeder en los deze op in melk.
- 7.** Spatel het opgeklopte eiwit en de chocolademelk onder het deeg.
- 8.** Zet 12 papieren vormpjes in een muffinvorm en vul de vormpjes met het beslag.
- 9.** Bak gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven.