



CHOCOLADE CUPCAKE

#FoodieFriday

Benodigdheden (12 cupcakes)



128g bloem
128g suiker
64g cacaopoeder
1tl bakpoeder
0,5tl zelfrijzend bakmeel
0,5tl zout
1 ei
120ml karnemelk
120ml plantaardige olie
1tl vanille extract
120ml kokend water

340g boter
128g cacaopoeder
200g poedersuiker
4-6el volle room
2tl vanille extract
Snufje zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°. Zet de muffinvorm met cupcake papiertjes klaar.

Meng de bloem, suiker, cacaopoeder, bakpoeder, zelfrijzend bakmeel en zout in een kom. Meng het ei, de karnemelk, olie en vanille extract in een andere kom.

Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge en mix tot het goed gemengd is. Voeg het warm water toe en mix. Het deeg is vrij dun. Zorg dat alles goed gemengd is.

Vul de cupcakevormpjes tot de helft. Bak ze 18 - 21 minuten. Ze zijn klaar als de cupcake terug springt wanneer je erop tikt.

Maak de frosting:

Klop de boter en cacaopoeder samen tot het een glad deeg vormt.

Voeg er de helft van de bloedsuiker aan toe, mix op een medium snelheid tot het goed gemengd is. Voeg er dan de rest van de bloedsuiker aan toe, samen met de vanille en het zout. Mix het goed.

Voeg de volle room, 1 - 2 lepels met de keer, toe tot de frosting stevig genoeg is om te spuiten en in vorm te blijven.

Spuut de frosting op de cupcakes en werk af met hagelslag of snoepjes.

Smakelijk!