

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.**