



Chocoladecupcakes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram bloem
40 gram cacaopoeder
1 theelepel instantkoffiepoeder
theelepel bakpoeder
1/2 theelepel bicarbonaat
1 snuifje zout
2 eieren
100 gram suiker
100 gram lichtbruine suiker
2 theelepels vanille-extract
80 ml arachideolie
120 gram karnemelk
hagelslag

Voor het glazuur:

225 gram ongezouten roomboter
420 gram bloedsuiker
40 gram cacaopoeder
45 ml volle room
1 snuifje zout
2 theelepels vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een muffinvorm met papieren vormpjes (12 à 14).
- 2.** Meng in een kom de bloem met het cacaopoeder, het instantkoffiepoeder, het bakpoeder, het bicarbonaat en het zout.



- 3.** Meng in een andere kom de eieren met de twee soorten suiker, het vanille-extract en de arachideolie tot een glad mengsel. Voeg de helft van het bloemmengsel toe en roer. Voeg de helft van de karnemelk toe en roer. Voeg de rest van het bloemmengsel toe en roer opnieuw. Eindig met de rest van de karnemelk en roer kort.
- 4.** Verdeel het mengsel over de vormpjes (vul ze voor de helft!)
- 5.** Bak 18 à 20 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven. Check met een tandenstoker of ze gaar zijn. Laat helemaal afkoelen.
- 6.** Maak het glazuur: mix de boter in de keukenrobot romig. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix nog een paar minuten tot je een smeug mengsel hebt. Schep in een spuitzak met gekarteld mondje en spuit over de cupcakes.
- 7.** Werk af met hagelslag.