Cupcakes😊

Aantal Personen: 14

Bereidingstijd: 40-50min

Ingrediënten:

-170g (echte boter)

-136g suiker

-34g honing

-4 eitjes (klein)

-170g zelfrijzende bloem

Let op! Best alles op kamertempratuur

Keukenmateriaal:

-kom

-bakplaat

-cupcakevormpjes

-mixer/klopper

-weegschaal

-spatel

-eventueel een spuitzak

Bereiding:

* Verwarm de oven op 180°
* Meng de boter met het eigeel , de suiker en de honing doe er ook enkele druppeltjes vanille smaak bij. Meng dit goed tot een goede smeuïge massa
* Klop het eiwit stijf tot je het ondersteboven kan houden zonder dat het valt (let op! Zorg dat het niet op je hoofd valt 😉)
* Zeef de bloem en meng die goed onder de massa
* Als dat er goed onder gemengd is ga je het opgeklopte eiwit rustig onder de massa roeren. Zorg wel dat het nog luchtig blijft!
* Schep het deeg in een spuitzak(hoeft niet) en vul de vormpjes met het deeg.
* Als de oven is opgewarmd ga je de cupcakes 20min in het midden van de oven op 180graden laten bakken.
* Als dat is gelukt heb je de tijd om de keuken op te ruimen.
* Check af en toe met een houten stokje of de cupcakes klaar zijn als er niets meer aan blijft plakken zijn ze klaar.
* Laat de cupcakes afkoelen als ze zijn afgekoeld zijn kan je ze eventueel nog versieren.

 Ik hoop dat je nog veel plezier met dit recept gaat beleven😊 grt Lotte