



Vrolijke cupcakes "Den gouden haan"



Ingrediënten

voor 12 STUKS

Cupcakes

Ei	2 st
Boter	125 g
Suiker	125 g
Melk	3 eetl
Zelfrijzende bloem	125 g
Zout	
Vanille essence	

Botercreme met advokaat

Boter	300 g
Suiker	100 g
Advokaat	200 g
"Den gouden haan"	

Afwerking

Advokaat	200 g
"Den gouden haan"	
Chocolade garnituur	
nootjes , disco balletjes	
vers fruit....	

Bereidingswijze

Voor de cupcakes

Splits de eieren. Zeef de bloem.

Klop de eidooiers luchtig met de suiker tot het beslag als een lint van de klopper loopt.

Meng er de zachte boter en de gezeefde zelfrijzende bloem onder.

Klop de eiwitten met een snufje zout tot sneeuw.

Spatel het opgeklopte eiwit en de melk onder het deeg.

Zet 12 papieren cuvetjes in een vorm en verdeel het beslag in de papieren vormpjes.

Bak de cupcakes op 180 C° voor ongeveer 20 minuten. Zet uit de oven op een rooster om af te koelen

Voor de botercreme met advokaat

Klop de zachte boter met de suiker circa 10 minuten op in een keukenrobot.

Meng daarna de advokaat van "Den gouden haan" eronder.

Tips / Presentatie

Stem de afwerking af op de soort advokaat die je gaat gebruiken.

- * Bij Aardbei Advokaat komt een aardbei
- * Bij Chocolade Advokaat komt een klein chocolade garnituurtje
- *

De cupcakes kunnen afgewerkt worden met alle soorten advokaat van "Den gouden haan".

Deze cupcakes kunnen 2 dagen bewaard worden in de frigo. Vers zijn ze op hun lekkerst.

De cupcakes zijn natuurlijk enkel voor 18+.

Extra leuk voor tijdens de Paasperiode.