



## Margarita cupcakes

Maak heerlijke margarita cupcakes met dit recept van Wilton! Aan de mix voor cupcakes voegenwe een smaakstof toe voor een overheerlijke smaak. De toeven zijn gemaakt van botercrème.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes  
Blanches pk/500

F84260  
12,55 €



FunCakes Caissettes à cupcake Vert  
Gazon pk/48

F84145  
2,55 €

## **Benodigheden**

- FunCakes mix voor Cupcakes

## **Overige benodigheden:**

- 250 gram roomboter + 300 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 ml water

## **Werkwijze**

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Voeg de smaakstof naar smaak toe en mix dit goed. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten.

Bereid de 250 gram FunCakes Botercrème mix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg daarna de roze kleurstof toe en mix dit goed door. Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de botercrème.

Spuut toeven op de cupcakes. Strooi er wat sparkling sugar overheen en prik er een rietje in.

*Mede mogelijk gemaakt door Wilton.*