



Recept: Low sugar cupcakes met Enchanted Cream (± 20 - 24 cupcakes)

Deze heerlijke cupcakes zijn gemaakt met de Low sugar mixen van FunCakes. Zo kan je genieten van een cupcake zonder dat je te veel suikers binnen krijgt. Het paarse viooltje en de lavendel vallen goed op door de witte Enchanted Cream.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Jeans Bleu
pk/48

HM1524
3,39 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Overige benodigheden

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren
- 100 ml water
- 70 ml melk
- Takjes lavendel
- Eetbare viooltjes

Stap 1: De cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 g FunCakes mix voor Cupcakes met 250 g boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de Hous of Marie baking cups Navy Blue in the Wilton Recipe Right Muffin Pan en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar.

Stap 2: Decoreren

Mix 100 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream met 70 ml melk en 65 ml water voor 3 minuten op hoge snelheid. Doe de Wilton decorating tip #2A in de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit royale toeven op de cupcakes en decoreer ze met viooltjes en lavendel.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.