



Paas Muffins

Mag jij voor Pasen iets lekkers bakken voor de hele familie? Deze Paas Muffins met witte chocolade smaak zullen bij iedereen in de smaak vallen! De muffins zijn gedecoreerd met een toef witte chocolade enchanted cream en paas strooisels.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g
F10130
5,88 €



FunCakes Gouttes de Chocolat Blanc
350g
F30130
12,29 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g
F56110
6,05 €



FunCakes Sprinkle Medley Joyeuses
Pâques 65g
F52975
3,15 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins
03-3118
8,39 €



Wilton Poches Jetables & Douilles #1M
pk/6
2104-6882
5,49 €



House of Marie Tulip Baking Cups
Jaune pk/36
HM5751
5,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Muffins 1kg
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 450 g
- FunCakes Chocolade Drops Wit 350 g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100 g
- FunCakes Sprinkle Medley Happy Easter
- 210 gram plantaardige olie
- 200 ml water
- 200 ml melk

Benodigheden

- House of Marie Muffinvormpjes Tulp Geel pk/36
- Wilton Recipe Right Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Wegwerp Spuitzakken & Spuitmondjes

Stap 1: Bak de Muffins

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng voor 12 muffins 500 g mix, 200 g plantaardige olie (220 ml) (bijv. arachideolie) en 200 ml water in een kom en mix deze op lage snelheid in 5 minuten tot een glad beslag. Roer er Witte Chocolade drops doorheen en bak de muffins in de voorverwarmde oven in ca. 25 minuten goudgeel.

Stap 2: Bereid de Enchanted Cream

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan met melk zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de witte choco smaakpasta en doe het in een spuitzak met #1M

Stap 3: Decoreer de Muffins

Spuit Royale toeven op de muffins en strooi er de strooisel medley overheen.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke paasmuffins!