



Carrot Cupcakes

Wist je dat met de FunCakes mix voor Carrot Cake ook heerlijke cupcakes kunt bakken? Voeg eventueel nog wat noten aan het beslag toe voor een rijkere smaak. Daarna versier je de cupcakes met een glazuur laag en natuurlijk nog wat nootjes.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Blanc
pk/48

HM0015
3,25 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
11,65 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
4,39 €

Overige benodigdheden voor circa 20 cupcakes:

- 100 ml water
- 3 eieren (150 gram)
- 150 ml plantaardige olie
- 150 gram geraspte wortel
- 50 gram gehakte walnoten

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng voor de cupcakes, 500 gram mix met 80 ml water, 3 eieren (150 gram), 150 ml plantaardige olie, 150 gram geraspte wortel en 25 gram gehakte walnoten. Mix het beslag rustig in 5 minuten door elkaar. Vul een muffin bakvorm met baking cups en vul de cups met het beslag (circa 2/3 vol). Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven 175°C (heteluchtoven 160°C) in circa 20-25 minuten. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Voor het glazuur meng je 100 gram Crisco met 20 ml water in 1 à 2 minuten op de laagste stand, tot dat het vocht weg is. Voeg dan 100 gram suikerbakkerspoeder en 5 gram meringue poeder toe en meng dit rustig door tot het een stevig glazuur is.

Smeer de cupcakes in met het glazuur, strooi hier over heen nog wat gehakte walnoten. Eet smakelijk!

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.