



Limoen cupcakes met kokos topping

Dol op kokos en cupcakes? Maak dan deze heerlijke limoen cupcakes met kokos topping. De basis van de cupcakes maak je met de cupcake mix van FunCakes. Hier voeg je een beetje limoen aan toe en klaar is je cupcake.

Boodschappenlijstje



LorAnn Arôme Super Strength Noix de
Coco 3,7ml

L0220
2,19 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Caissettes à cupcake Blanc
pk/48

F84100
3,09 €

Overige benodigdheden:

- 500 gram roomboter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- Limoensap
- 200 gram kristalsuiker
- 120 ml water
- 30 ml glucosestroop
- 120 gram geschaafde zoete kokos

Bak eerst de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 500 gram mix, 250 gram roomboter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Voeg wat limoensap toe aan het beslag en mix het goed door. 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 in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Mix 200 gram kristalsuiker met 60 ml water en 30 ml glucosestroop. Breng dit mengsel in een middelgrote steelpan aan de kook op laag vuur. Blijf dit mengsel roeren tot de suiker is opgelost. Laat het daarna iets afkoelen.

Meng 20 gram meringue poeder met 60 ml water met de mixer circa 4 minuten tot dat er stijve pieken vormen. Met de mixer draaiend voeg langzaam de afgekoelde siroop toe aan het meringue mengsel. Meng dit circa 4 minuten op de hoogste stand. Voeg daarna 2 ml kokos extract toe en meng de topping nogmaals door.

Smeer de cupcakes in met de zo juist gemaakte topping. Versier ze daarna met geschaafde zoete kokos.

Eet smakelijk!

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.