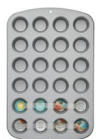




Espresso Mini Cupcakes

Bak deze heerlijke mini espresso cupcakes en versier ze met hazelnootkrokant. Eenvoudig te maken en super lekker!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Mini Moule à Muffin 24 Cavités

03-0-0017
12,39 €



House of Marie Mini Baking Cups White pk/60

HM0527
3,25 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Éclats de Noisettes Caramélisées 200 g

F54620
5,55 €

Overige benodigdheden:

- 2,5 eieren
- 125 gram zachte ongezoeten roomboter
- 100 ml melk
- Zakje espressokoffie aangemaakt met eetlepel water

Werkwijze: Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng in 4 minuten 250 gram FunCakes Mix voor Cupcakes samen met de overige benodigdheden op lage snelheid tot een glad beslag. Doe de baking cups in de muffinpan. Schep het beslag in een spuitzak, knip er een puntje af en vul de baking cups tot 2/3. Bak ze in ongeveer 18-20 minuten bruin en gaar en laat ze helemaal afkoelen. Maak 75 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking en mix de opgeloste espresso koffie mee. Doe dit in een spuitzak met #1M en spuit toefjes op de cakejes. Strooi er als laatste wat FunCakes hazelnootkrokant overheen.

Tip: bak ook heerlijke [mini choco cupcakes](#)