



Margarita cupcakes

Maak heerlijke margarita cupcakes met dit recept van Wilton! Aan de mix voor cupcakes voegen we een smaakstof toe voor een overheerlijke smaak. De toeven zijn gemaakt van botercrème.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Baking Cups White pk/500

F84260
€ 12,55



FunCakes Baking Cups Grass Green
pk/48

F84145
€ 3,19

Benodigdheden

- FunCakes mix voor Cupcakes

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter + 300 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 ml water

Werkwijze

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Voeg de smaakstof naar smaak toe en mix dit goed. 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, ca. 18-20 minuten.

Bereid de 250 gram FunCakes Botercrème mix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg daarna de roze kleurstof toe en mix dit goed door. Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de botercrème.

Spuut toeven op de cupcakes. Strooi er wat sparkling sugar overheen en prik er een rietje in.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.