



Chocolade chunks cupcakes

Chocolade en cupcakes zijn een heerlijke combinatie! Bij deze cupcakes hebben we chocolade chunks en stukjes snicker toegevoegd aan het beslag voor een goddelijke chocolade smaak. De cupcakes zijn afgewerkt een lekker toef caramel botercrème en koekje.

Boodschappenlijstje



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Chocolade Chunks Puur 350 g

F30135
€ 12,89



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



FunCakes Chocolade Melts Puur 350 g

F30105
€ 15,45

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 2 Snickers
- 125 ml water
- 150 gram roomboter
- 150 gram roomboter
- Ei

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 100 gram chocolade chunks en stukjes Snicker toe aan het beslag. Verdeel de baking cups in de bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes. Bak de cupcakes in ca. 18-20 minuten.

Meng 125g mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150g roomboter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème.

Plaats de coupler op de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit toeven op de cupcakes, decoreer deze met een lekker koekje gedoopt in chocolade.

Om de koekjes te maken verwarm je de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram mix, 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 0,3 cm dikte). Snijd 20 koekjes uit van circa 1 bij 6 cm en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Smelt de chocolade melts au bain-marie of in de magnetron en doop de koekjes erin. Laat ze even uitharden voor je ze op de cupcakes plaats.