



Citroen avocado cupcakes

Deze frisse cupcakes met citroen en avocado zijn ideaal als een zomerse traktatie! Voeg een rijpe gepureerde avocado toe aan het beslag voor de cupcakes. De toef maak je met de FunCakes mix voor botercrème. Aan de crème voeg je een vleugje citroen toe voor een frisse smaak.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49

Overige benodigdheden:

- 500 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 1 rijpe avocado
- 200 ml water
- Citroensap

Maak eerst het mengsel voor de botercreme klaar, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven.

Voor het maken van 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 (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Voeg wat citroensap toe aan het beslag. Pureer de avocado en voeg deze ook toe aan het beslag en mix alles goed door elkaar.

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.

Voor het afmaken van de botercrème, Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 10 minuut los zodat het bijna wit is. Voeg het botercrememengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg daarna de citroensap (na smaak) er aan toe en mix het goed door.

Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit nu een mooie toef boven de cupcake. Maak de toef eventueel af met wat geraspte citroenschil.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.