



Smores fun cupcakes

Oreo koekjes en marshmalows, wie er daar nu niet gek op! Deze lekkere cupcakes met extra chocolade chunks worden in dit recept combineert met een fluffy marshmallow laagje met een heerlijk Oreo koekje.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,70 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Morceaux de chocolat lait
350 g

F30140
10,90 €

Overige benodigdheden voor 18 stuks:

- 250 gram ongezouten boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- Oreo koekjes
- Zak marshmallows

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. Roer 60 gram chocolade chunks door het beslag.

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 ca. 18-20 minuten.

Haal de cupcakes uit de oven en plaats op elke cupcake een marshmallow. Plaats ze daarna weer terug in de oven zodat de marshmallow dik en fluffy worden, maar niet bruin. Let op, dit duurt circa 2 minuten.

Haal de cupcakes uit de oven en duw er voorzichtig een Oreo koekje bovenop. Laat ze daarna afkoelen.