



Espresso Mini Cupcakes

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

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins
Mini 24 Cups

03-0-0017
12,59 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



House of Marie Mini Baking Cups Blanc
pk/60

HM0527
3,49 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Overige benodigdheden:

- 2,5 eieren
- 125 gram zachte ongezouten 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](#)