



Glutenvrije Cupcakes met Botercrème

Deze Glutenvrije Cupcakes met Botercrème zijn volledig glutenvrij en zo lekker! De cupcakes zijn gemaakt met de FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij en gedecoreerd met blauw bessen. Perfect voor degenen die glutenvrij eten.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes Sans
Gluten 500g

F11110
3,80 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Sans Gluten 500g

F11125
5,45 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
8,39 €



House of Marie Baking Cups Craft
pk/48

HM4877
3,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij 200 g
- 490 g ongezouten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 200 ml water
- Blaadjes munt
- Blauwe bessen

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Afkoelrek
- House of Marie Baking Cups Kraft

Stap 1: Bak de glutenvrije cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Verdeel de House of Marie Baking Cups Kraft in een muffin bakvorm en schep het beslag in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18 – 20 minuten gaar en laat deze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Stap 2: Bereid de glutenvrije botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Plaats daarna het spuitmondje #1M van Wilton in de spuitzak en vul deze met de botercrème.

Stap 3: Decoreer de glutenvrije cupcakes

Spuut toeven op de cupcakes en decoreer ze met blaadjes munt en blauwe bessen.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Glutenvrije Cupcakes met Botercrème!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.