



Oreo cupcakes

Waar zou de Oreo verstopt zijn?? Eet en gij zult vinden, deze lekkere traktatie verstopt in een traktatie. Kleine en grote kinderen zullen blij verrast zijn...

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Baking Cups bleu étoile
pcs/48

HM1852
3,35 €



Patisserie Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Caramel
100 g

F56120
5,69 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250g
- FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Karamel 100g
- 250 gram roomboter
- 3 eieren (circa 125 gram)
- 125 ml water
- 150 gram ongezouten roomboter
- Oreo Koekjes

Stap 1: Start met het maken van de cupcakes

Maak het cupcake beslag zoals beschreven op de verpakking. Doe de baking cups in de cupcake bakpan en leg in elke baking cup een oreo koekje. Schep hier het beslag overheen en bak zoals aangegeven op de verpakking. Laat goed afkoelen.

Stap 2: Bereid de botercrème

Bereid (voor 12 cupcakes) 1 portie botercrème volgens de verpakking. Deel het beslag in tweeën en breng een deel op smaak met caramel smaakstof. Doe de caramel en de vanille botercrème in een spuitzak en gebruik de tricolor coupler met spuitmond 1M om mooie tweekleurige toeven te spuiten (je kunt ook nog een smaak toevoegen naar wens en een driekleurige toef spuiten).

Stap 3: Decoreren van de cupcakes

Stop in het midden van de toef een Oreo koekje of Oreo crumble naar wens.

Glaasje melk erbij en smullen maar!

[Het Salted caramel cookie cupcakes recept van Bakken.nl](https://www.bakken.nl/recepten/salted-caramel-cookie-cupcakes)