



After eight cupcakes

Deze cupcakes van Deleukstetaartenshop.nl zijn heerlijk als dessert na een gezellige maaltijd met vrienden en familie! In plaats van een gewoon stukje after eight bij de koffie serveer je deze fantastische mint chocolade cupcakes!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €

Overige benodigdheden voor 18 cupcakes:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 70 gram ongezouten boter
- 135 ml water
- 100 ml water
- 100 ml magere melk
- After eight chocolade

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Hak de candy melts in kleine fijne stukjes.

Meng 640 gram mix voor Brownies, 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water op een lage snelheid tot een glad beslag. Roer de fijngehakte candy melts door het beslag, houd wat apart voor decoratie (circa 20 gram). Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes. Bak de cupcakes in ca. 20 minuten (let op, dit kan per oven verschillen). Laat ze afkoelen.

Mix 150 gram mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid. Mix hier wat groene munt smaakstof naar eigen smaak doorheen. Roer als laatste een deel van de overgebleven fijngehakte candy melts hierdoor heen.

Vul een spuitzak met spuitmondje 1A en vul deze met de crème. Spuit mooie toeven op de cupcakes en decoreer met de fijngehakte candy melts en een after eight chocolade.