



Graze Away Witte Chocolate Cupcakes

Cupcakes zijn een groot onderdeel van een heerlijke zoete borrelplank en mogen daarom natuurlijk niet ontbreken. De cupcakes zijn prachtig gedecoreerd met chocolade rocks en paars gekleurde Enchanted Cream die op smaak gebracht is met witte chocolade smaakpasta. Vergeet niet om de rest van de zoete borrelplank recepten te bekijken om het hele plaatje compleet te maken voor een heerlijke zoete grazing platter om te delen met vrienden en familie!

Boodschappenlijstje

de leukste
taarten
shop

FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g

F44120
3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100 g

F56110
6,05 €

Ingrediënten voor de Graze Away Witte Chocolate Cupcakes

- 250 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta Witte Chocolate
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Mini Chocolate Rocks Melk
- 125 g ongezouten roomboter
- 100 ml melk
- 2,5 ei (ca. 125 g)

Overige benodigheden voor de Graze Away Witte Chocolate Cupcakes

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Baking Cups Roze
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Recipe Right® Mini Muffin Bakvorm

Stap 1: Aan de slag met de basis voor de Graze Away Witte Chocolate Cupcakes

Verwarm de oven op 180°C (heteluchtoven 160°C) en ga vervolgens aan de slag met de FunCakes Mix voor Cupcakes.

Verwerk de ingrediënten op kamer temperatuur, meng de FunCakes mix voor cupcakes met de eieren en 125g boter in een kom. Mix het baksel voor 4 minuten op de laagste stand, verdeel vervolgens de papieren baking cups in de muffin bakvorm. Gebruik een spuitzak om de cupcakes goed te verdelen over de bakvorm, vul de vormpjes ongeveer tot de helft met beslag. Bak de cupcakes voor ongeveer 15-18 minuten gaar, haal de cupcakes na het bakken uit de bakvorm en laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 2: Bereid de topping voor de Graze Away Witte Chocolate Cupcakes

Voor de Enchanted Cream, meng de FunCakes mix voor Enchanted Cream, 100ml melk en 100ml water in een kom. Mix het baksel voor 3 minuten op de hoogste snelheid. Gebruik de FunCakes Food Colour Gel Paars om de creme te kleuren en breng het op smaak met de FunCakes Smaakpasta Witte Chocolate.

Stap 3: Decoreer de Graze Away Witte Chocolate Cupcakes

Doe de Enchanted Cream in een spuitzak en gebruik spuitmondje #1M Open Star van Wilton om mooie toeven op de cupcakes te maken. Strooi er vervolgens als finishing touch nog wat FunCakes Mini Chocolate Rocks Melk overheen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.