

KOKOS CUPCAKES (12 stuks)



Ingrediënten cupcakes	Ingrediënten topping
<ul style="list-style-type: none">- 3 eieren- 150 g kristalsuiker- ½ tlp vanille-extract- Snuifje zout- 100 g kokosolie- 150 g bloem- Half pakje bakpoeder (8 g)- 50 g kokosmelk	<ul style="list-style-type: none">- 200 g mascarpone- 300 g room- 120 g bloedsuiker- ½ tlp vanille- of amandelextact (optioneel) - Cupcake bakvorm- Cupcake papiertjes

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Doe de eieren, kristalsuiker, vanilles-extract en het snuifje zout in de beker en meng tot luchtig mengsel
30 sec / snelheid 5
3. Voeg de kokosolie, bloem, bakpoeder en kokosmelk toe. Mix samen tot een geheel.
30 sec / snelheid 5
4. Vul elk cupcakevormpje tot 3/4 met het deeg
5. Bak 18-20 minuten. Test met een prikker de gaarheid van de cupcakes
6. Laat 5 minuten afkoelen en haal dan uit de bakvorm. Plaats op een rooster om verder af te koelen.

Werkwijze topping

1. Doe de mascarpone, room, bloedsuiker en het extract (optioneel) in de Thermomix en meng.
20 sec / snelheid 3
2. Spatel alles naar beneden en meng nog eens.
20 sec / snelheid 3
3. Zet de vlinder op de messen en klop het mengsel stijf (zoals opgeklopte room).
30 sec / snelheid 4
4. Breng over in een spuitzak en laat een half uur opstijven in de koelkast.
Versier hiermee je cupcakes. Bestrooi met wat geraspte kokos.

TIPS:

- Ik kocht een 'echte' kokosnoot. Dat vraagt wat extra werk. Maar dit is natuurlijk met niets te evenaren. Natuurlijk kan je kokosmelk en gerasptekokos kant en klaar kopen.
- Je kan de kokosolie vervangen door zonnebloemolie, boter, margarine.
- Voeg 50 g kokosrasp toe aan het cakebeslag.
- Vervang vanille-extract eventueel door vanillesuiker.
- De topping kan je vervangen door room (40% vet) die je met wat bloedsuiker opklopt.

