

## PAAS CUPCAKES



### Ingrediënten voor de cupcake (voor 12 stuks)

- 180 g boter
- 135 g suiker
- 8 g vanillesuiker
- 4 eieren
- 180 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- snuifje zout
- cupcake bakvorm en cupcake papiertjes
- chocolade oortjes (werkwijze vind je ook op mijn website)
- geraspte kokos, suiker eitjes, ...

### Bereiding

1. Verwarm de oven op 175 °C  
Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig.  
**4 min / snelheid 4**
2. Voeg de eieren één voor één toe en blijf mixen tot deze goed zijn opgenomen.  
**1 min / snelheid 4**
3. Voeg het zout, de bloem en het bakpoeder beetje bij beetje toe, mix tot een luchtig beslag.  
**1 min / snelheid 4**
4. Leg een cupcake-papiertje in elk vormpje en verdeel het beslag over de vormpjes. Bak de cupcakes 20 minuten in een oven op 175°C.  
Laat afkoelen op een rooster.
5. Versier met een topping naar keuze. Strooi er wat geraspte kokos op en zet er de chocolade oortjes op.  
Succes!

