

# CUPCAKES MET BLAUWE BESSEN EN GRIEKSE YOGHURT



## Ingrediënten

- 140 g boter
- 2 grote eieren
- 150 g suiker
- 1 zakje vanille suiker (8-10 g)
- 190 g bloem
- ½ pakje bakpoeder (8-10 g)
- 150 g Griekse yoghurt
- Blauwe bessen
- Bakvorm voor cupcakes
- Cupcake papiertjes

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 ° C.
2. Doe dan alle ingrediënten BEHALVE de blauwe bessen in de beker en meng.  
**25 sec / snelheid 6**
3. Zet papieren vormpjes in een cupcake bakvorm. Leg 3 blauwe bessen in elk vormpje. Vul de vormpjes voor  $\frac{3}{4}$  met het deeg. Leg 3 blauwe bessen op het deeg. Zet de bakvorm in de oven en bak 25 minuten. De cupcakes zijn klaar wanneer je er in prikt met een saté-stokje, en deze er droog uitkomt.
4. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.

