



INGREDIËNTEN (12 CUPCAKES)

125 g bloem	8 g vanillesuiker
125 g melkerijboter	2 eieren
125 g fijne kristalsuiker	2 eetlepels melk
6 g bakpoeder	100 g fondant chocoladedruppels

CUPCAKES

RECEPT

Verwarm je oven voor op 175 graden en zet een 12-tal papieren **cupcakevormpjes** klaar. Laat de melkerijboter en eieren een 30-tal minuten op kamertemperatuur komen.

- Zeef de bloem boven een **mengkom** en doe hier het bakpoeder bij, roer alles door elkaar met een klopper. Zet opzij.
- Meng in je **keukenrobot of Kenwood** de in blokken gesneden boter met de kristalsuiker en de vanillesuiker. Voeg tijdens het draaien de suiker beetje bij beetje toe.
- Zodra je een luchtig geheel hebt, doe je er één voor één de eieren bij en meng je alles tot een glad beslag. Als je een handmixer gebruikt, meng je de boter en de suiker in een aparte mengkom met de deeghaken. Breek de eieren boven de kom en blijf mixen tot je een luchtig beslag hebt.
- Neem de mengkom met de bloem en het bakpoeder en voeg dit beetje bij beetje bij het beslag, terwijl je de keukenrobot of handmixer laat draaien. Gebruik eventueel een spatel om de bloem die onderaan komt omhoog te scheppen.
- Meng er tenslotte twee eetlepels melk door.
- Voeg de chocoladedruppels toe en meng kort, je beslag is nu klaar.
- Verdeel het beslag over de papieren vormpjes die op een bakplaat staan, dit gaat het makkelijkst met een ijslepel of met een gewone lepel.

Schuif de cupcakes ongeveer **25 minuten** in de voorverwarmde oven en **controleer** na 20 minuten de gaarheid. Prik erin met een mespunt of vork, als die er schoon uitkomt zijn de cakejes gaar. Zo niet, dan verleng je de oventijd met een paar minuten en herhaal je de test.

Haal de cupcakes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.