

CUPCAKES-VANILLA OF SJOKOLADE



**TRIED &
TESTED**
By Food lovers recipes

CUPCAKES-VANILLA OF SJOKOLADE

Hier is my resep! Hy's flopvry en regtig heerlik! Maak ± 50 middelslag cupcakes!

4 jumbo eiers

300 ml strooisuiker

500 ml meel

15 ml bakpoeier

2 ml sout

280 ml melk

125 g botter

5 ml vanielje essence

Klits eiers en suiker tot lig en donsig.

Sif meel bakpoeier, sout saam, vou by eier mengsel in moenie klits nie.

Verhit melk en botter maar moenie koop nie, roer essence by tot gesmelt voeg nou by mengsel en vou in!

Gooi in bakkies en bak op 180° C vir 15 min!

VERSIERSEL:

100 g sagte regte botter

500 ml versiersuiker

5 ml vanieljie essence

20 ml melk, indien nodig

Klits botter tot sag, voeg suiker by en klits tot smeerbaar, voeg kakao en geursel by en meng! Versier soos verlang.

NOTA: As julle die cupcake resep wil chocolate maak! Maak julle die melk 300 ml en kakao 60 ml! So ook die icing, 60 ml wat julle byvoeg! Ek vandag ook gemaak vir 'n lekkerny in die huis.

Resep en foto: Jeanette van Leeuwen