

# de leukste taarten shop



## Dino Cupcakes Bakpakket

**Nu voor €14,-!**

In dit voordeel bakpakket vind je bakspullen om zelf leuke dino cupcakes te maken! Met de dino cupcakevormpjes, mix voor cupcakes, mix voor botercrème en dino sprinkles maak je ze in een handomdraai! Klik op 'Voeg toe aan winkelwagen' om de producten in je winkelmandje te doen. De korting wordt automatisch verrekend in de winkelmand.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125  
€ 4,07



House of Marie Baking Cups Dino's  
pk/48

HM5334  
€ 3,65



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 3,64



FunCakes Sprinkle Medley Dino 65g

F52990  
€ 3,29

# de leukste taarten shop

## **Inhoud bakpakket:**

- House of Marie Cupcakevormpjes Dino's pk/50
- FunCakes Sprinkle Medley Dino 65g
- FunCakes bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes mix voor Botercrème 500g

## **Zelf toe te voegen benodigdheden:**

- 250 + 150 gram roomboter
- 5 eieren
- Cupcakebakvorm
- (IJs)lepel
- Spuitzak
- Spuitmondje

## **Stap 1: Cupcakes bakken**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en de eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de dino cupcakevormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar.

## **Stap 2: Botercrème maken**

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water, klop het mengsel met een garde. Klop 150 gram boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel

# de leukste taarten shop

wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Je kunt de botercrème eventueel een kleurtje of smaakje geven.

## **Stap 3: Cupcakes versieren**

Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje. Spuit een toef op elke cupcake. Versier de toeven met de dino strooisels.