

de leukste taarten shop



Mini Cupcakes met Choco Decoraties

Met de Choco Writers van FunCakes maak je de allerleukste choco-versieringen voor op je cupcakes! Van vrolijke bloemen en vlinders tot gepersonaliseerde berichten, alles is mogelijk. In het recept van FunCakes laten we je zien hoe je van eenvoudige cupcakes een feestelijke verrassing maakt. Perfect voor elke gelegenheid!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Nonpareils Pastel 80g

F51630
€ 2,85



FunCakes Choco Writer Sky Blue 25g

F57020
€ 3,29

de leukste taarten shop



FunCakes Choco Writer Pastel Roze
25g

F57025
€ 3,29



FunCakes Choco Writer Paars 25g

F57035
€ 3,29



FunCakes Choco Writer Oranje 25g

F57050
€ 3,29



FunCakes Choco Writer Geel 25g

F57030
€ 3,29



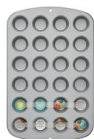
FunCakes Choco Writer Groen 25g

F57040
€ 3,29



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Recipe Right® Mini Muffin
Bakvorm 24 cupcakes

03-0-0017
€ 12,59



Wilton Spuitmondje Open Star #4B

02-0-0159
€ 2,35



House of Marie Mini Baking Cups Wit
pk/60

HM0527
€ 3,49

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 g
- FunCakes Choco Writers Purple
- FunCakes Choco Writers Pink
- FunCakes Choco Writers Yellow
- FunCakes Choco Writers Orange
- FunCakes Choco Writers Sky Blue
- FunCakes Choco Writers Green
- FunCakes Musketzaad Pastel
- 125 g ongezouten roomboter
- 75 ml melk
- 2,5 ei (ca. 125 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #4B
- Wilton Recipe Right® Mini Muffin Bakvorm 24 cupcakes
- House of Marie Mini Baking Cups Wit
- Bakpapier

Stap 1: Maak de Chocoversieringen

Verwarm de FunCakes Choco Writers zoals aangegeven op de verpakking. Leg vervolgens een vel bakpapier op een bakplaat en maak met de Choco Writers bloemen, vlinders en woorden. Laat dit daarna opstijven in de koelkast.



Stap 2: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de bakingcups over de muffinbakkvorm. Maak daarna 250 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Doe het beslag in een spuitzak en knip het puntje af. Vul vervolgens de cupcakevormpjes tot 2/3 met het beslag en bak de cupcakes in ongeveer 15-17 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze goed afkoelen

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Maak 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven op de verpakking en doe dit in een spuitzak met spuitmond 4B. Spuit mooie toefjes op de cupcakes.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Haal voorzichtig de choco decoraties van het bakpapier en steek ze in de toefjes. Strooi hier en daar wat pastel musketzaad op de toefjes.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Mini Cupcakes met Choco Decoraties!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.