

Amandel Cupcakes



Ingrediënten

(12 stuks)

- 150 gram plantaardige margarine
- 150 gram kokosbloesemsuiker
- 3 eieren
- 150 gram glutenvrij zelfrijzend amandelmeel (bijv. van Koopams)
- snufje zout

Bereiding

Verwarm de oven op 170 graden en zet hem op boven en onder verwarmen.

Mix de boter met de kokosbloesemsuiker tot een romig geheel en mix er vervolgens een voor een de eieren doorheen. Mix nu het amandelmeel erdoorheen. Voeg tenslotte een snuf zout toe en meng dit door het geheel. Zet de (siliconen) bakvormpjes in een cupcake-/muffinblik en schep het beslag in elk van de vormpjes. Bak de cupcakes binnen 25 minuten gaar.

Dit recept is een ideaal basisrecept voor cupcakes. Je kunt hier zelf je creativiteit op los laten en er bijvoorbeeld rozijntjes of cacao doorheen mengen of je kunt ze mooi decoreren. Ik liet de cupcakes op de foto afkoelen en deed er vervolgens een beetje rijststroop met amandelschaafsel overheen als topping

