



Latte Macchiato Cupcakes

Vind jij onze D.E Latte Macchiato Verwenkoffie ook zo lekker? Probeer deze Latte Macchiato Cupcakes dan eens! Voor een ultiem verwenmomentje..

Bereidingstijd: 30 minuten + 20 minuten oventijd

Ingrediënten (voor 12 cupcakes):

- 1 D.E Latte Macchiato verwenkoffie stick
- 125 gr roomboter op kamertemperatuur
- 125 gr kristalsuiker
- 125 gr zelfrijzend bakmeel
- ½ zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels melk

Voor de koffie boter crème (optioneel):

- 250 gram poedersuiker
- 250 gram zachte boter
- 1 theelepel vanille extract
- 2 theelepels D.E Aroma Rood oploskoffie
- 2 theelepels heet water

Benodigheden:

- Cupcake vormpjes
- Bakblik voor muffins
- Mixer
- Spuitzak voor de boter crème

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Mix de boter glad en voeg de suiker, vanillesuiker, eieren hier aan toe. Haal het zelfrijzend bakmeel door de zeef en voeg deze ook toe aan het mengsel.

Meng de D.E Latte Macchiato Verwenkoffie met de melk. Voeg dit vervolgens toe aan de rest van de ingrediënten en mix dit goed door elkaar tot dat er een luchtig mengsel ontstaat.

Plaats de vormpjes in het bakblik en vul deze met het beslag. Stop ze in de voorverwarmde oven. Haal de cupcakes er na 15 á 20 minuten uit.

Terwijl de cupcakes in de oven zitten kun je de koffie boter crème maken.

Mix de boter in een kom tot dat het luchtig is. Voeg dan beetje bij beetje de poedersuiker toe. Blijf mixen tot dat het een mooie stevige massa is.

Los 2 theelepels Aroma Rood oploskoffie op in 2 theelepels heet water. Voeg deze vervolgens toe aan het boter en poedersuiker mengsel. Tot slot voeg je ook het vanille extract toe.

Zet de lege spuitzak rechtop in een glas en vul deze met de boter crème. Knip dan het puntje van de zak eraf. Spuit de boter crème royaal op de cupcakes.

En nu... geniet van deze cupcakes met de smaak van jouw favoriete verwenkoffie!