

Recept van deze week:

Paascupcakes.

Benodigheden voor 12 cupcakes:

1 pak Dr. Oetker cupcake naturel

100 gram boter

2 eieren

100 ml melk

Toppings en decoraties

Keukengerei:

Staafmixer

Snijplank

Mes

Cupcake vormpjes

Bereidingswijze smoothies:

1. Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is.
2. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cupcakevormpjes hierop.
3. Verwarm de oven voor.
4. Doe de mix, de eieren, de melk en de boter in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.
5. Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) gedurende 1 minuut tot een glad beslag.
6. Verdeel het beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cupcakevormpjes.
7. Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven.
8. Bak de cupcakes in ca.22 minuten gaar.
9. De cupcakes zijn gaar als je met je vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.
10. Laat de cupcakes afkoelen. Daarna zijn de cupcakes klaar om te decoreren!



Recept van deze week:

Smoothies.

Benodigheden smoothies:

500 gram aardbeien

5 bananen

Keukengerei:

Blender

Snijplank

Mes

Bereidingswijze smoothies:

- Was de aardbeien en haal het kroontje van de aardbei eraf.
- Snijd de aardbeien en bananen.
- Doe de aardbeien en de bananen met wat water in de blender en doe de blender aan.
- Verdeel het mengsel over de bekertjes en doe een rietje in de beker.

