

Stroopwafel cupcakes recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Wist jij dat stroopwafels in combinatie met cake, ijs of iets dergelijks een heerlijke combinatie is? Wij hebben dan ook deze heerlijke stroopwafel cupcakes gemaakt. Deze cupcakes zijn super eenvoudig om te maken en smaken ook nog een zalig. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze verrukkelijke stroopwafel cupcakes kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram BrandNewCake Cupcake-mix;
- Cupcake Cups HoM Kraft;
- 150 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- Caramel zeezout;
- 150 gram Molen de Hoop caramel blokjes;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Spuitmondje.

Overige benodigheden:

- 375 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 3 eieren, maat S;
- 190 milliliter water;
- Mini stroopwafels.





Recept

- Tip!** Zorg ervoor dat je niet een te klein spuitmondje pakt, want dan passen de karamelblokjes er niet doorheen.

Handige informatie

Deel jouw stroopwafel cupcakes met ons!

Ga je zelf met dit recept stroopwafel cupcakes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw cupcakes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.





- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Caramel Zeezout 110 gram (Art.nr.: CZ003)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x Cupcake Cups Kraft Gerecycled 60 stuks (Art.nr.: UD5002743)