



🕒 ± 1 uur

 12 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram kristalsuiker;
- Een halve theelepel zout;
- 2 theelepels vanille-extract;
- 260 gram bloem;
- 80 milliliter zonnebloemolie;
- 2 theelepels Brand New Cake Bakpoeder;
- 190 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- Cupcake cups;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Spuitmondje.

- 50 milliliter + 2 eetlepels ongezoete sojamelk;
- 180 gram appelmoes;





écht alles om te bakken





Ga je zelf met dit recept vegan 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 Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Cupcake Cups HoM Zwart 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00142K)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)