

Brownie cupcakes recept

 ± 1 uur

 8 personen



Brownies en cupcakes ken je vast al wel. Wij vinden deze lekkernijen zo lekker, dat we besloten om ze eens te combineren. Het resultaat zijn lekkere brownies in de vorm van een cupcake, waardoor je dus ook geen brownie meer hoeft aan te snijden om deze te kunnen uitdelen. Ideaal dus! Met een lekkere toef van chocoladecrème erop heb je dé perfecte snack voor een echte chocoladeliefhebber. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze heerlijke traktaties kunt maken? Lees dan snel verder voor ons brownie cupcakes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 200 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- 80 gram patentbloem;
- 40 gram cacaopoeder;
- 100 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 170 milliliter slagroom;
- Cupcake cups;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje Bloem #2D.

Overige benodigdheden:

- 15 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;



- 3 eieren, maat M;
- Snufje keukenzout;
- Aardbeien.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
3. Smelt de boter en de chocolade au bain-marie.
4. Roer het geheel door elkaar heen, tot een glad mengsel.
5. Laat het chocolade-botermengsel even afkoelen.
6. Klop in een andere kom de eieren, suiker en het vanille extract tot een luchtig mengsel.
7. Meng het chocolade-botermengsel door het eimengsel heen.
8. Zeef de bloem, zout en 20 gram cacaopoeder.
9. Spatel het bloemmengsel door het goedje heen.
Tip! Meng niet te veel, anders worden de cupcakes taai.
10. Verdeel het beslag over de cupcake cups.
11. Bak de brownie cupcakes in 18 à 20 minuten gaar.
Tip! Houd de cupcakes in de gaten, want ze moeten nog iets zacht zijn als je erop drukt.
12. Laat de cupcakes na het bakken volledig afkoelen, voordat je ze uit de vorm haalt.
13. Klop de Crème chantilly-mix met de slagroom en 20 gram cacaopoeder tot een stijve crème.
14. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
15. Doe de crème in de spuitzak.
16. Spuit toefjes op de brownie cupcakes.
17. Snijd de aardbeien doormidden en garneer de cupcakes met een halve aardbei.

Dat wordt genieten!

Handige informatie

Tover de brownie cupcakes om tot desserts!

Deze brownie cupcakes zijn een perfecte traktatie op een verjaardag of ander feestje. Je kunt ze trouwens ook heel goed omtoveren tot een volwaardig dessert. Zet elke cupcake op een leuk schoteltje en serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom bij. Je kunt zelfs eventueel nog wat chocoladesaus over het ijs heen doen en er wat vers fruit bij serveren. Zodoende heb je heel simpel een lekkere en originele afsluiter van een diner.



