

## Stroopwafel-cupcakes / Stroopwafel-cupcakes



### **Boodschappenlijstje**

#### **Beslag**

125 gram boter, kamertemperatuur

150 gram fijne suiker

1 theelepel vanille extract

2 bio-eieren, kamertemp.

175 gram bloem

1 theelepel bakpoeder

100 gram slagroom

3-4 stroopwafels, in stukjes gehakt

#### **Decoratie**

stroopwafel mannetjes of Maple syrup

### **Zo maak je Stroopwafel cupcakes**

**Verwarm de oven voor op 175°C, zet 10/12 vormpjes in een bakblik**

#### **Zo maak je beslag**

Doe de boter en suiker in de mixer, klop het in enkele minuten romig.

Klop er één voor één de eieren door en dan het vanille-extract,

Mix het volgende ei er pas door als het vorige volledig is opgenomen.

Zeef de bloem en het bakpoeder erbij en spatel alles door elkaar.

Vouw de room in het beslag, schep er de gehakte stroopwafels door.

#### **Zo bak je stroopwafel-cupcakes**

Vul de vormpjes tot  $\frac{2}{3}$  met cakebeslag. (Gaat makkelijkst met een ijsschep)

Bak de cupcakes in +/- 20-25 minuten goudbruin en gaar.

**Neem de cupcakes direct na het bakken uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster**

## Stroopwafel-cupcakes / Stroopwafel-cupcakes



### Shopping list

#### Shopping list

125g butter, room temperature  
150g caster sugar  
1 teapoon vanilla extract  
2 organic eggs, room temp.  
175g plain flour

1 teaspoon baking powder  
100g double cream  
packet stroopwaffels, chopped

#### Decoration

little stroopwafel men or maple syrup

### How to make Stroopwafel Cupcakes

**Preheat the oven to 175°C and place 10/12 paper cases in a baking tin**

#### How to make the batter

Place the butter and sugar in a mixer, beat it for a few minutes, until creamy. Mix in the eggs one at a time, then mix in the vanilla extract. Add the next egg only when the previous one is fully incorporated.

Add the flour and baking powder and fold everything together. Fold the cream into the batter and then fold in the chopped stroopwaffels.

#### How to bake stroopwafel cupcakes

Fill the cases  $\frac{2}{3}$  full with cake batter (easiest when using an ice cream scoop) Bake the cupcakes for 20-25 minutes or until golden and cooked through.

**Remove the cupcakes from the tin immediately and let them cool on a wire rack**