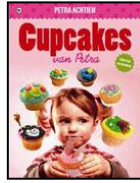




Vanille cupcakes 'Ik geef je een roosje...'



Dit recept is komt uit het boek 'Cupcakes van Petra'
Uitgeverij The House of Books
ISBN 9789044332582

Bereiding

- 1** Bak 12 vanillecupcakes en maak terwijl ze afkoelen het eiwitglazuur klaar. Verdeel hiervoor het eiwitglazuur in 3 porties en kleur elk deel met een andere kleur voedingskleurstof.
- 2** Bestrijk met de spatel de bovenkant van een cupcake royaal met een laag van het gekleurde glazuur.
- 3** Pak de cupcake voorzichtig aan de onderkant vast en voorzie het glazuur van een gedecoreerde rand door de cupcake langzaam met de rand van het glazuur door een lepel met roze of groene spikkels te draaien.
- 4** Versier de cupcakes met ouwelbloemen en -blaadjes in verschillende kleuren door de bloemen in het nog zachte glazuur te drukken.
- 5** Laat het glazuur drogen bij kamertemperatuur. Zodra het glazuur hard is kun je de cupcakes bewaren in een trommel of huishoudfolie.

Ingrediënten

12 vanillecupcakes (zie p. 12) • eiwitglazuur (zie p. 17) • roze, paarse en oranje voedingskleurstof
• 100 g roze en groene spikkels • ouwelbloemen en -blaadjes

Extra nodig

muffinvorm • papieren cakecupjes • spatel • eetlepel

