



Chocolate Chip Cookie Cupcake

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Eenvoudig

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met gardes
10 - 12 Cupcakevormpjes
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel
100 g boter of margarine
2 eieren (kamertemperatuur)
100 ml melk
25 g cacao

Voor de choco botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème
100 g margarine (zacht)
100 ml melk (koud)
2 el cacao

voor decoratie en vulling:

ongeveer 24 kleine koekjes chocolate
chip cookies (kleine vanillekoekjes
met choco stukjes erin)
Dr. Oetker Regenboogfantasie
chocobolletjes

1 Cupcake met koekbodem bakken:

Verwarm de oven voor. Maak het beslag voor de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en voeg je dit toe aan het beslag. Leg in elk cupcakevormpje eerst een koekje en vul het vormpje daarna op met beslag. Bak de cupcakes verder zoals aangegeven staat op de verpakking en laat ze goed afkoelen.



Elektrische oven: ongeveer 180 °C
Heteluchtoven ongeveer 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 22 Minuten

2 Toef van choco botercrème:

Maak de botercrème zoals aangegeven staat op de verpakking. Voeg er 2 eetlepels cacao poeder aan toe. Vul de spuitzak met de choco botercrème. Spuit vanaf de buitenrand naar binnen en sluit af met een lichte trek naar boven zodat je een puntje aan het einde hebt.





③ **Cupcake met Chocolate Chip Cookie:**

Zet bovenop een koekje rechtop in de toef en strooi er wat chocoladebolletjes overheen. Een heerlijke cupcake met een koekbodem!

