



Kokos Chocolade Cupcakes

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 eieren
100 ml melk
50 g geraspte kokos
12 Cupcake vormpjes

Voor de kokos topping:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme
100 g roomboter
125 ml melk
40 g geraspte kokos

- 1 Maak het cupcakebeslag zoals beschreven op de verpakking. Meng aan het einde 55 gram kokos door het beslag. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 22 Minuten

- 2 Zet de vormpjes op een rooster of gebruik een muffinbakblik. Vul de vormpjes met beslag.
- 3 Bak de cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Haal de cupcakes uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen.
- 4 Maak de botercreme volgens de verpakking en voeg 30 gram kokos toe. Spuit mooie een mooie toef kokoscrème op de cupcakes.
- 5 Smelt de Choco dip Bruin chocolade volgens de aanwijzingen op het bekertje.
- 6 Dip de cupcakes met de kokoscrème in de chocolade, laat even uitdruppelen. Strooi gelijk een beetje kokos op de zachte chocolade. Herhaal dit met alle cupcakes.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)