

RECEPT

Cupcakes met glazuur en Nutella®

Makkelijk

1 h 20 min



INGREDIËNTEN

VOOR 12 PORTIES

Voor het deeg

150 g boter (op kamertemperatuur)

150 g suiker

2 eieren

200 g bloem

2 theelepels bakpoeder

150 ml melk

250 g poedersuiker

125 g verse kaas

½ theelepel vanille-extract

Voor de decoratie

Bessen ter decoratie

Nutella® voor de garnering (15 g/portie)



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING

**1**

Klop 150 g suiker met dezelfde hoeveelheid boter en een beetje citroenrasp tot schuim.

**2**

Voeg 2 eieren toe en meng goed.



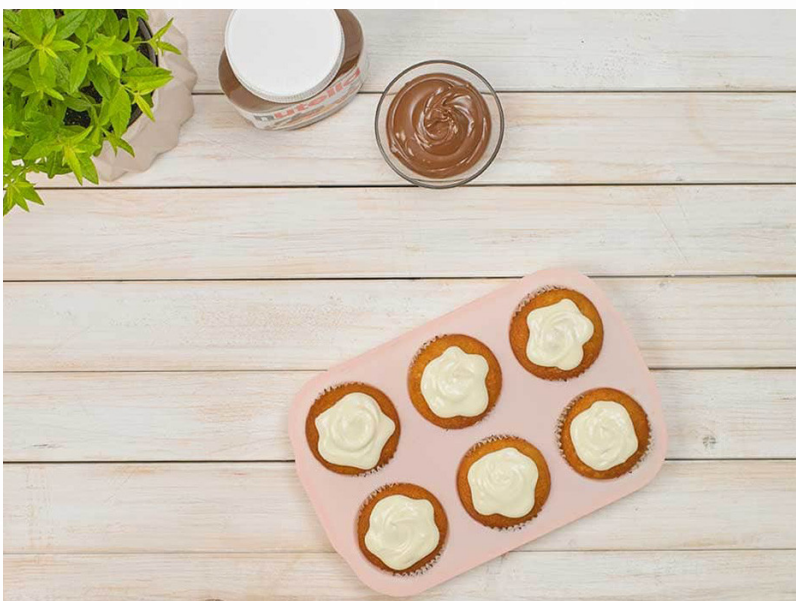
3

Voeg 200 g bloem, 2 theelepels bakpoeder, ½ theelepel vanille-extract en 150 ml melk toe en meng de ingrediënten tot een glad deeg.



4

Doe 2 grote lepels deeg in elke cupcakevorm en bak ze gedurende 20 minuten op 160 °C.



5

Klop 125 g verse kaas en 250 g poedersuiker op en smeer het glazuur op de cupcakes. Garneer met Nutella® en serveer op een bord met zoveel bessen als je maar wilt.

Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Wat is beter dan een cupcake met glazuur? Alleen een perfecte cupcake met glazuur en Nutella® natuurlijk!