

RECEPT

# Valentijn-cupcakes met Nutella®

Moeilijk

6 Portions

45 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES / VOOR 6-8  
CUPCAKES

60 g rietsuiker

1 groot ei

50 g gesmolten boter

15 cl kokosmelk

30 g geraspte kokosnoot

120 g bloem

15 g baksoda

90 g Nutella® (15 g/portie)

### Voor het glazuur

220 g roomkaas

120 g boter op kamertemperatuur

130 g poedersuiker

Natuurlijke kleurstoffen

### Voor de decoratie

Gekleurde hagelslag

Suikersterren

Suikerpasta



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

## BEREIDING

**1**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de suiker samen met het ei tot een luchtig mengsel. Voeg de gesmolten boter, kokosmelk, bloem, geraspte kokos en baksoda toe. Verdeel het mengsel in gelijke hoeveelheden in de cupcakevormen en zet ze vervolgens 20 minuten in de oven. Haal de cakejes uit de oven en laat ze afkoelen.

**2**

Bereid ondertussen het glazuur: meng de boter met de roomkaas tot een glad, romig mengsel. Voeg wat natuurlijke kleurstoffen toe en doe het geheel in een spuitzak.



3

Snijd met de punt van een mes het midden van de taarten na het afkoelen voorzichtig uit en vul deze met Nutella®.



4

Breng met behulp van een spuitzak (ca. 1,5 cm diameter) het glazuur aan in een spiraalvorm of in de vorm van een hart. Versier je cupcakes met gekleurde hagelslag, kleine suikersterretjes of suikerharten en geraspte kokos.

## Excitement is romantic. Share the recipe with the hashtag #nutellarecipe

The excitement of love is in the air with this recipe for **Valentine's cupcakes with Nutella®**. Impress the one you love with a bit of sweetness, and not only on the 14th of February.