



## RECEPTEN

# Wollige schapen Cupcakes

## AAN DE SLAG!

### Cupcakes:

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius en plaats papieren cupcake vormpjes in een muffinvorm.
- 2 Meng bloem, bakpoeder en zout in een kom.
- 3 Mix in een andere kom de boter en suiker samen tot het licht en luchtig is. Voeg dan de eieren een voor een toe. Voeg ten slotte het vanille-extract toe en mix dit goed.
- 4 Meng de twee mengsels samen.
- 5 Verdeel het beslag gelijkmatig over de cupcake vormpjes en bak ze in de voorverwarmde oven gedurende 18-20 minuten, of totdat een tandenstoker er schoon uitkomt wanneer je deze in het midden van een cupcake steekt.
- 6 Laat de cupcakes volledig afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

### Versieren:

- 1 Gebruik de zwarte en witte fondant om het hoofd, de oren en de ogen van het schaap te vormen.
- 2 Bestrijk de hele cupcake met het witte glazuur en plak het hoofd van het schaap erbovenop.
- 3 Plaats de mini-marshmallows op de rest van de cupcake om de wol van het schaap te maken.
- 4 Herhaal dit voor de andere cupcakes.



## Wat heb je nodig?

### Voor de cupcakes:

- 180 g bloem
- ½ theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 115 g ongezouten boter op kamertemperatuur
- 200 g suiker
- 2 grote eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 180 ml melk

### Voor het versieren:

- Mini marshmallows (wit)
- Zwarte fondant
- Witte fondant
- Witte glazuur



Geniet!