

Choco cupcakes

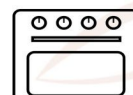
met vanille cashew frosting



6 cupcakes



20 minuten



25 minuten 180°

Ingrediënten

De cupcakes

- 100 gr. havermeel (indien nodig glutenvrij)
- 2 el. cacao poeder
- 12 dadels
- 1/2 tl. vanillepoeder
- 1 tl. bakpoeder
- 1 tl. bakingsoda
- sap van een halve citroen
- snufje zout
- 20 gr. gehakte noten naar keuze
- 30 gr. pure chocolade druppels (weglaten voor een suikervrije versie)
- 3 el. ongezoete appelmoes of 1 ei
- 150 ml. water
- 15 ml. ongezoete amandelmelk

De frosting

- 5 dadels
- 1 el. citroensap
- 130 ml. ongezoete amandelmelk
- 1 tl. vanillepoeder
- 100 gr. cashewnoten (1 nacht weken in water)
- spuitzak voor de frosting

Werkwijze

Cupcakes: Doe de dadels, het water en de appelmoes in de blender en pureer dit. Laat de blender een minuut of drie draaien voor de juiste consistentie.

Doe alle droge ingrediënten in een mengkom en roer dit goed door elkaar. Voeg daarna het natte mengsel uit de blender hierbij, roer dit goed door, en voeg tot slot het citroensap toe. Je kunt nu het deeg in een cupcakevorm doen en in de oven stoppen.

De frosting: Doe alle ingrediënten in de blender en mix dit een paar minuten, totdat je een mooie gladde frosting overhoudt. Doe dit in een spuitzak en laat minimaal een uur opstijven in de koeling.

Als de cupcakes zijn afgekoeld, doe je pas de frosting erop. Het beste is het om dit te doen vlak voordat je ze serveert.



Glutenvrij



Suikervrij mogelijk



Een lekkere en verantwoorde traktatie

