



Desserten

Nutella cupcakes met hazelnoot

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Cupcakes

120 gram kokend water
160 gram bloem
200 gram fijne kristalsuiker
50 gram cacaopoeder
1 eetlepel espresso
1/2 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel bicarbonaat
1/2 theelepel zout
120 gram zure room
75 gram plantaardige olie
2 eieren
1/2 theelepel vanille-extract

Nutella-botercrème

60 gram pure chocolade
230 gram boter
240 gram poedersuiker
170 gram Nutella
1/2 theelepel vanille-extract
Nutella (voor decoratie)
hazelnooten (gehakt)

Bereidingswijze

Cupcakes

Verwarm de oven voor op 160°C en bekleed een cupcakevorm met 12 cupcakevormpjes.

Breng water aan de kook en weeg de juiste hoeveelheid af. Laat het even afkoelen terwijl je de andere ingrediënten klaarmaakt. Zeef alle droge ingrediënten in een kom en roer goed door, zodat alles gelijkmatig

gemengd is.

Doe alle natte ingrediënten in een aparte mengkom en klop ze met een garde door elkaar tot een homogeen mengsel. Meng voorzichtig, zodat de eieren niet te veel worden opgeklopt.

Giet de natte ingrediënten langzaam bij de droge en roer voorzichtig door tot een glad beslag zonder klontjes.

Verdeel het beslag over 12 cupcakevormpjes en bak ze 17-18 minuten in de oven. Laat de cupcakes eerst een paar minuten in de bakvorm afkoelen en haal ze er daarna voorzichtig uit. Laat ze vervolgens volledig afkoelen op een rooster.

Nutella-botercrème

Smelt de chocolade en zet apart. Zeef de poedersuiker. Doe de boter en poedersuiker in de kom van een standmixer of gebruik een handmixer. Mix op lage snelheid tot alles gemengd is. Klop het mengsel daarna 3 minuten op middelhoge tot hoge snelheid, totdat het licht en luchtig is.

Schraap de zijkanten van de kom schoon en voeg de gesmolten pure chocolade en Nutella toe. Mix tot alles goed is opgenomen. Schraap opnieuw de zijkanten van de kom en voeg het vanille-extract toe. Mix nog een laatste keer tot een romige botercrème. Doe de botercrème in een spuitzak.

Gebruik het uiteinde van een spuitmondje of een ander klein voorwerp om een holte in het midden van de cupcakes te maken. Vul deze met Nutella. Spuit vervolgens een mooie toef botercrème op de cupcakes. Werk af met een extra toef Nutella in het midden en bestrooi met gehakte hazelnoten.

