Chocolade cupcakes

Wat heb je nodig

125 gram boter (zacht)
125 gram suiker
125 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram chocolade (puur)

1 zakje vanillesuiker
2 eieren
3 eetlepels cacaopoeder
3 eetlepels melk

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12
12 papieren cakevormpjes

Zet de oven op 200 graden en haal het ovenrooster eruit.
Doe de cakevormpjes in de muffinvorm(en).
Breek de eieren in 2 kopjes.
Snijd de chocolade in kleine stukjes.

Doe de boter, suiker en vanillesuiker in een beslagkom.
Zet de mixer op de middelste stand.
Mix de boter met de suiker, licht en luchtig.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Doe er 1 ei bij en mix het er helemaal door.
Die dit ook met het andere ei.
Mix nog 3 minuten.
Doe het zelfrijzend bakmeel en de cacao in de beslagkom.

Spatel alles voorzichtig door elkaar, niet roeren.
Doe de melk erbij.
Meng het door elkaar.

Doe de chocolade erbij.
Meng het er voorzichtig door.
Zet de muffinvorm(en) op het ovenrooster.

Schep het beslag in de vormpjes.
Doe de vormpjes niet helemaal vol.
Zet het rooster in de oven.
Bak de cupcakes ongeveer 20 minuten.

Haal de muffinvorm(en) uit de oven.
Laat de cupcakes 5 minuten in de vorm op een rooster afkoelen.
Haal de cupcakes uit de vorm.
Laat ze verder afkoelen op een taartrooster.