Mokka cupcakes

Wat heb je nodig

125 gram zelfrijzend bakmeel
125 gram boter (zacht)
100 gram lichtbruine basterdsuiker
2 eieren
boter om in te vetten

3 eetlepels melk
2 eetlepels oploskoffie
40 gram chocolade (puur)
1 eetlepel vanillesuiker

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12

Zet de oven op 200 graden en haal het rooster eruit.
Breek de eieren in 2 kopjes.
Vet de muffinvormen in.
Snijd de chocolade in kleine stukjes.

Doe de boter en de basterdsuiker in een beslagkom.
Doe de vanillesuiker erbij.
Klop het met de mixer tot een romige massa.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Doe de eieren erbij.
Klop de eieren er door.
Ze moeten helemaal opgenomen zijn.

Doe het zelfrijzend bakmeel erbij.
Klop het goed door elkaar tot een glad beslag.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.

Doe de melk bij het beslag.
Doe de oploskoffie er ook bij.
Klop het goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.

Doe de stukjes chocolade erbij.
Meng de chocolade er met een spatel door.
Zet de muffinvormen op het ovenrooster.
Schep het beslag in de vormpjes.

Zet het rooster in de oven en bak de cupcakes 20 minuten.
Controleer met een satéprikker of ze gaar zijn.
Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen in de vormen.
Leg de cupcakes op een taartrooster om verder af te koelen.