

Recept „zoete chocoladecakejes“

Ingrediënten:

- ♥ 130 G BOTER
- ♥ 130 G POEDERSUIKER
- ♥ 130 G BLOEM
- ♥ 3 RIBBEN KOOKCHOCOLADE
- ♥ 3 EIEREN

Siliconen vorm „Magic Winter“

HET GROTE VOORDEEL VAN SILICONEN BAKVORMEN IS DAT HET DEEG NIET BLIJFT KLEVEN - DE CAKEJES KUNNEN GEMAKKELIJK UIT DE VORM WORDEN LOSGE-MAAKT!



KNUTSELIDEE
N°103.609- RECEPT CHOCOLADECAKEJES

Instructies:

1. Snijdt de boter in kleine stukken en klop het met de poedersuiker luchtig.
2. Roer de eieren er vervolgens een voor een doorheen.
3. De chocolade in een waterbad laten smelten en door het mengsel roeren.
4. Vervolgens het meel er voorzichtig doorheen spatelen.
5. Deze hoeveelheid is voldoende voor ongeveer 3 siliconenvormen „Magic Winter“.
6. Ca. 1-2 theelepels deeg in de vormpjes brengen.
7. Vervolgens op 180° gedurende ongeveer 15 minuten bakken.
8. Verwijder het cakeje voorzichtig uit de vorm en versier de cakejes met chocolade glazuur of warme jam.



KNUTSELIDEE

N°103.609- RECEPT CHOCOLADECALAJES

MOEILIKHEIDSGRAAD: *gemakkelijk* BENODIGDE TIJD: *ca. 40 min*

