

# VANILLE CUPCAKES



15 cupcakes



40 minuten

## INGREDIËNTEN

- 350ml plantaardige melk\*
- 2 el citroensap of appelazijn
- 1 el vanille-extract
- 1,5 tl baksoda
- 360g bloem
- 180g suiker
- 180g vegan roomboter/margarine
- snufje zout
- 15 cakevormpjes
- optioneel: chocoladestukjes naar smaak

## BEREIDING

1. Verwarm de (hetelucht)oven voor op 200 graden
2. Doe het citroensap/appelazijn bij de plantaardige melk en zet opzij terwijl je de rest van het beslag maakt.
3. Zeef de bloem in een kom en doe alle overige droge ingrediënten erbij. Schep alles door elkaar. Maak een kuiltje in het midden.
4. Smelt de vegan boter in een pan en giet deze samen met de plantaardige melk bij de droge ingrediënten in de kom in het kuiltje. Doe het vanille-extract erbij. Schep alles met een spatel door elkaar.
5. Indien gewenst: Hak de chocolade in brokken en doe deze door het beslag.
6. Doe het beslag in de cakevormpjes en bak de cakejes +/- 25 minuten in de oven. Prik met een satéprikker/vork in een cakeje om te kijken of deze gaar is. Komt de prikker er droog uit? Dan zijn de cupcakes klaar.

*\*ga voor een eiwitrijke plantaardige melk, zoals sojamelk of erwtenmelk. Door het citroensap/de appelazijn hiermee te mengen, ontstaat er een boterige (klonterige) melk die zorgt voor zachte, smeùige cupcakes.*