***RECEPT CUPCAKES***

***Ingrediënten***

* 875 g boter
* 875 g suiker
* 875 g zelfrijzende bloem
* 14 soeplepels melk
* 14 eieren
* Cupcake papiertjes

***Voorbereiding***

* Verwarm de oven voor op 170 graden en plaats de rooster midden in de oven.
* Zet een cupcake bakblik met daarin papieren bakvormpjes klaar. Indien je deze hebt.
* Haal tijdig de boter, eieren en melk uit de koelkast.
* Meet alle ingrediënten van te voren af met een maatbeker of een weegschaal.
* Zet het volgende klaar: een grote kom, een mixer, 2 eetlepels, een afkoelrooster, een vork.

***Werkwijze beslag***

1. Doe de boter in een kom.
2. Voeg beetje per beetje de suiker bij de boter.
3. Mix de boter en de suiker goed door elkaar, totdat er een lichte en luchtige massa ontstaat.
4. Voeg 1 voor 1 de eieren eraan toe.
5. Mix het beslag opnieuw goed daar elkaar met de mixer op middelhoge snelheid.
6. Voeg nu beetje per beetje de zelfrijzende bloem eraan toe.
7. Mix telkens het beslag op middelhoge snelheid.
8. Voeg er de melk beetje per beetje eraan toe.
9. Vervolgens mix je alles nog eens 1 minuut goed door elkaar tot een luchtig en glad beslag.
10. Neem het cupcake bakblik of de papierenvormpjes.
11. Neem 1 eetlepel en schep een beetje beslag op en doe het in het midden van je papiertje met behulp van een andere lepel.
12. Vul de papieren bakvormpjes tot 2/3 vol.

***Bakken***

1. Open de oven en zet het cupcake bakblik in het midden van de oven op het rooster.
2. Bak de cupcakes 20-25 minuten in de oven op 170 graden.
3. Open de oven na 20 minuten en kijk met een houten prikker of ze vanbinnen al gaar zijn.

(Je kan dat zien als er geen nat beslag meer aan je houten prikker hangt.)

1. Controleer zeker om de 5 minuten je cupcakes.

***Afkoelen***

1. Als de cupcakes uit de oven zijn laat je ze nog 1 minuut in het bakblik zitten.
2. Na 1 minuut haal je de cupcakes uit het bakblik en leg je ze op de afkoelrooster.
3. Als de cupcakes zijn afgekoeld zijn ze klaar om te decoreren!

 Link: <https://www.cupcakerecepten.nl/cupcakes-maken>

***RECEPT GLAZUUR***

***Ingrediënten***

* 1 kg poedersuiker
* Water
* 5 citroenen
* Blauwe vloeibare voedingskleurstof

***Voorbereiding***

* Zet een kom klaar.
* Neem ook een plankje en een mes om de citroenen te snijden.
* Leg een klopper klaar.
* Zet ook een maatbeker klaar voor het water.
* Leg enkele lepels klaar. Kleine en grote lepels.

***Werkwijze glazuur***

1. Doe de poedersuiker in een kom.
2. Doe er een beetje water en citroensap bij.
3. Klop met een klopper het mengsel.
4. Voeg genoeg vloeistof toe dat het glazuur net vloeibaar wordt.
5. Voeg er enkele druppeltjes blauwe voedingskleurstof er aan toe.
6. Lepel het plakkerige glazuur op een koude cupcake.
7. Strijk met een lepel verder glad en laat het opstijven in de koelkast.

Link: <http://www.piethuysentruyt.com/glazuur-maken/>

***AMERICAN COOKIES***

***Ingrediënten***

* 480 g chocoladedruppels
* 240 g kandijsuiker (bruine suiker)
* 240 g boter
* 120 g kristalsuiker (suiker)
* 420 g zelfrijzende bloem
* 3 middelgrote eieren
* 1 zakje vanillesuiker

***Voorbereiding***

* Verwarm de oven voor op 180 graden.
* Zet een kom klaar voor het beslag.
* Leg een klopper, menglepel, 2 gewone lepels klaar.
* Leg tot slot ook een mixer klaar.

***Werkwijze beslag***

1. Smelt de boter en klop samen met de suiker en de bruine suiker tot een schuimige massa.
2. Doe de eieren er bij.
3. Doe er de vanillesuiker bij.
4. Meng alles goed.
5. Doe er de bloem bij.
6. Meng tot een glad beslag.
7. Doe er de chocoladedruppels er bij
8. Vorm met behulp van 2 soeplepels hoopjes en verdeel zo het deeg in kleine porties
9. Duw de hoopjes voorzichtig plat.
10. Versier de cookies als laatste nog met enkele chocoladedruppels.

***Bakken***

1. Steek de cookies in de oven.
2. Bak de cookies 10 tot 12 minuten, tot ze goudbruin zijn.
3. Laat ze afkoelen op een rooster

Link: <https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/1963/american-cookies>

***PETIT BEURRE TAART***

***Ingrediënten***

* Verse Koffie
* 250g bloemsuiker
* 2 eieren
* oploskoffie
* 300g malse boter
* 1 pak petit beurre koekjes
* hagelslag

***Voorbereiding***

* Laat de boter op kamertemperatuur komen
* Bekleed een stevige snijplank met aluminium folie. Hierop metsel je straks de petit beurre taart
* Zet een grote tas koffie. Laat de koffie afkoelen in een ovenschaal of ruime mengschaal.

***Werkwijze Crème au beurre***

1. Doe de bloemsuiker en de eieren in de mengkom van de keukenmachine. Klop beide ingrediënten los.
2. Zet een klein kopje extrasterke koffie. Gebruik hiervoor oploskoffie
3. Snijd de malse boter in blokjes, klop de boter beetje bij beetje door het eier-suikermengsel.
4. Giet er een lepel van de sterke koffie bij.
5. Laat goed doorkloppen tot je een gladde boterroom krijgt

***Werkwijze Crème au beurre***

1. Doe de bloemsuiker en de eieren in de mengkom van de keukenmachine. Klop beide ingrediënten los.
2. Zet een klein kopje extrasterke koffie. Gebruik hiervoor oploskoffie
3. Snijd de malse boter in blokjes, klop de boter beetje bij beetje door het eier-suikermengsel.
4. Giet er een lepel van de sterke koffie bij.
5. Laat goed doorkloppen tot je een gladde boterroom krijgt

***Werkwijze Taart***

1. Neem de plank met aluminiumfolie erbij. Leg eerst een laag droge koekjes voor een krokante bodem. Smeer hierop een laagje crème au beurre.
2. Bouw vervolgens opnieuw een laagje met koekjes, maar dip ze eerst in de ovenschaal met afgekoelde koffie. Smeer er weer een laag boterroom op. Herhaal deze stappen tot je een mooi gestapelde taart hebt
3. Bestrijk de taart ook aan de zijkanten met het botermengsel. Werk de taart volledig af met hagelslag
4. Laat de petit beurre taart een uurtje rusten in de koelkast.

***WORSTENBROODJES***

***Ingrediënten***

* 400g Gemengd gehakt
* 2 sneetjes wit brood
* 1 sjalot
* ½ teentje look
* 2 eieren
* Gedroogde kruiden naar smaak
* 1 scheutje olijfolie
* ½ dl melk
* peper en zout
* 2 vellen bladerdeeg
* curryketchup
* bloem

***Gehaktvulling***

* Scheur de sneedjes brood in stukken en doe ze in een ruime mengschaal
* Schenk er de melk bij en laat het brood weken
* Pel intussen de sjalot en snipper ze heel fijn. Plet het stukje look tot pulp.
* Verhit een pannetje met een scheutje olijfolie. Stoof er de snippers in gedurende een paar minuten, zonder ze te kleuren. Zo verdwijnt de scherpe rauwe smaak. Voeg er tijdens het stoven de geplette look aan toe
* Was je handen en meng het geweekte brood tot een papje. Doe ook het gehakt in de mengschaal samen met het ei, de sjalotsnippers met look, een snuifje gedroogde dragon, salie en Provençaalse kruiden bij. (gebruik kruiden naar persoonlijke smaak)
* Doe er wat peper van de molen en een snuifje zout bij. Meng en kneed alles tot een stevige massa
* Verwarm de oven voor op 180°

***Werkwijze worstenbroodjes***

1. Strooi wat bloem op je werkvlak en rol de vellen bladerdeeg een beetje uit. Gebruik een deegrol.
2. Snij de vellen bladerdeeg in een zo groot mogelijke rechthoek. Snij elke rechthoek in 6 gelijke rechthoekige lapjes van zo’n 10 x 8 cm
3. Schep een flinke eetlepel gehaktmengsel in het midden van elk lapje deeg. Druk het aan tot een soort van worstje.
4. Knijp een streepje curryketchup op het gehakt en rol elk lapje deeg op, met het gehaktmengsel ertussen.

***De afwerking***

1. Breek het extra ei en hou de dooier apart. Het eiwit gebruiken we niet. Voeg een piepklein scheutje water toe en roer het eigeel los. Hou een keukenpenseel bij de hand.
2. Leg de worstenbroodjes op een ovenschaal waar een vel bakpapier of een siliconenmatje opligt
3. Maak met een scherp mesje kruisgewijs enkele ondiepe insnijdingen in elk broodje. Strijk ze vervolgens in met de losgeklopte dooier.
4. Bak de broodjes zo’n 25 minuten in de voorverwarmde oven (180°). Controleer het resultaat, want de baktijd hangt af van het type oven.

***SPECULOOSMOUSSE***

***Ingrediënten***

1. 125 gr speculaas
2. 90gr suiker
3. 500ml room
4. 2 eieren (eiwit)

***Instructies***

1. Verkruimel het speculoos en giet er de room over. Laat dit even staan tot de speculoos zacht is
2. Klop het eiwit stijf en voeg het bij de suiker
3. Klop het room speculoos mengsel stijf
4. Schep de eiwitten onder de opgeklopte speculoos-room
5. Schep de mousse in potjes en laat ze 3 uur opstijven in de koelkast
6. Dien zo op of verkruimel er nog een beetje speculoos bovenop voor een beetje crunch.