

SUIKERARME CUPCAKES

INGREDIËNTEN VOOR 20 PERSONEN

200 gram margarine (kamertemperatuur)

4 Eieren

100g tagatosse zoetstof (Damhert Tagatesse)

200 gram zelfrijzend bakmeel

Snuifje zout

(4 el cacao)

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven alvast voor op 180 graden.

Klop de boter samen met de vloeibare zoetstof 10 minuten, tot een wit mengsel ontstaat.

Het eigeel en het eiwit van elkaar scheiden.

Zeef de bloem en voeg het samen met een snuifje zout en de eidooier toe aan het mengsel. En mix goed.

Klop het eiwit stijf. En meng ze voorzichtig met een spatel doorheen het beslag.

Verdeel het deeg over de cupcake vormpjes.

Bak de cupcakes gedurende 18 tot 20 min op 180 graden tot ze gaar zijn.

Laat ze afkoelen op een rooster

* variant: door 4 el cacao toe te voegen aan het beslag bekom je chocolade cupcakes.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

84kcal / 1,0g Ew / 4,6g V / 11,3g Kh

SMAKELIJK!