

Chocolade cupcakes met courgette

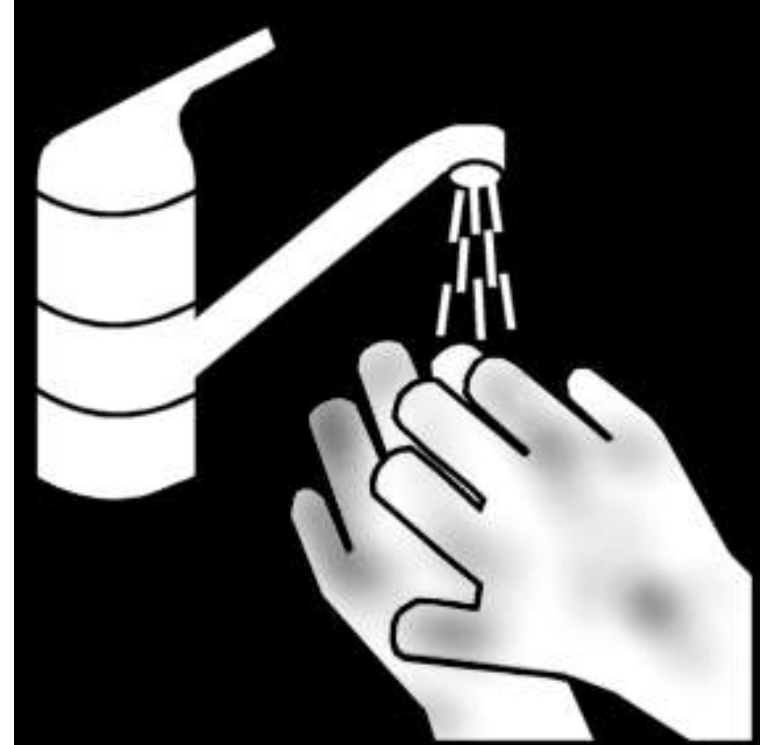




«Ik kijk na:
wat vind ik eraan?»

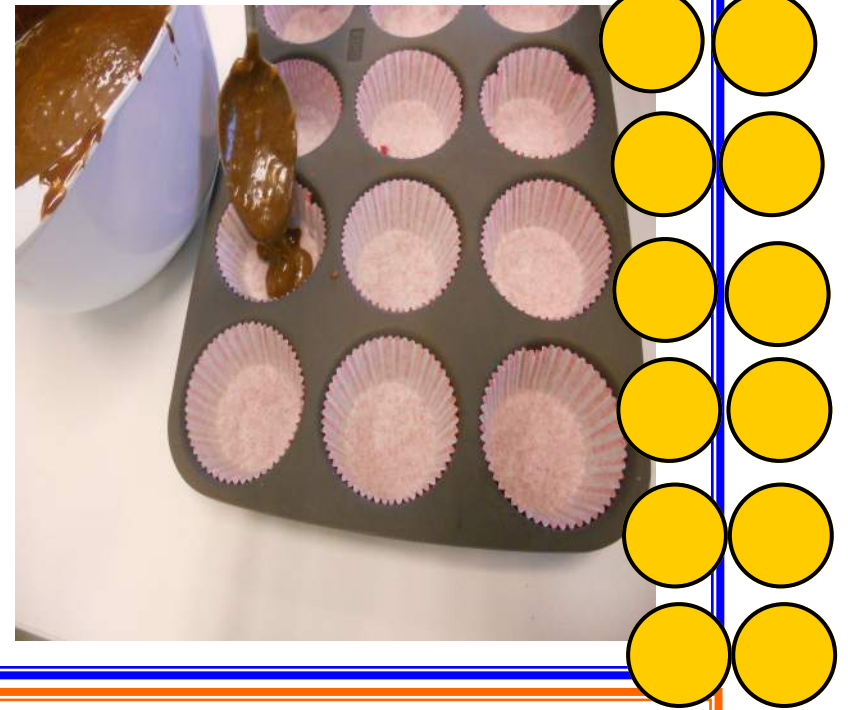
Klaar ?

SMAKELIJK !!!



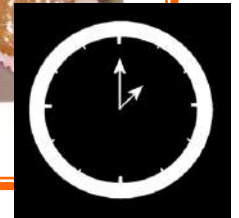
Ingrediënten

- 3 eieren
- 375 g bruine suiker
- 225 ml plantaardige olie
- 50 g gesmolten chocolade
- 250 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel baksoda
- 1/5 theelepel zout
- 225 g geraspte courgette
- Scheutje melk



Kookmateriaal

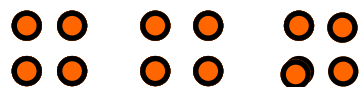
- Oven
- Twee cupcakes bakplaten
- Papieren vormen
- Weegschaal
- Klopper
- Mixer
- 3 lepels
- 3 theelepels
- Afvalbekkentje
- 2 grote kom en 1 kleine kom
- Melkpannetje
- Snijmes
- Kookplaat
- Snijplank



Vul de vormpjes voor 2/3 op.

Steek de gevulde cupcakes in de voorverwarmde oven.

Na 20 minuten zijn de cupcakes klaar.



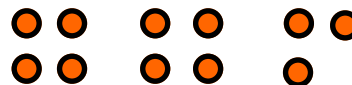
Ingrediënten voor 24 kleuters.



Weeg de chocolade af.



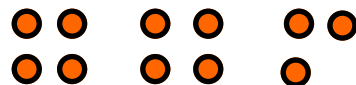
Doe de afgewogen chocolade in het melkpannetje en voeg er een scheutje melk aan toe. Laat smelten op een zacht vuurtje.



Voeg de courgette toe aan het mengsel.

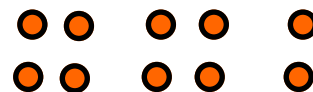


Roer de courgette goed door het mengsel.



Weeg de bloem, de bruine en de suiker af met de weegschaal.

Doet dit in verschillende potjes.



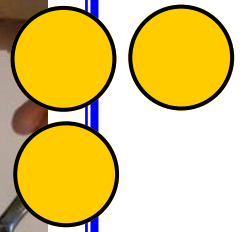
**Voeg de olie en de gesmolten
chocolade toe aan het
mengsel.**



**Meng het mengsel goed door
elkaar.**



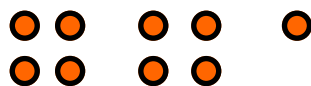
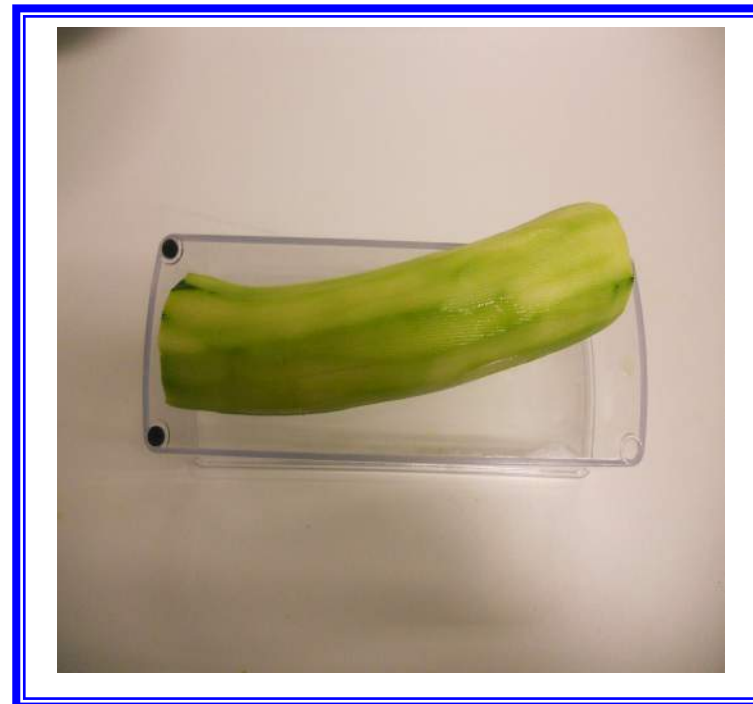
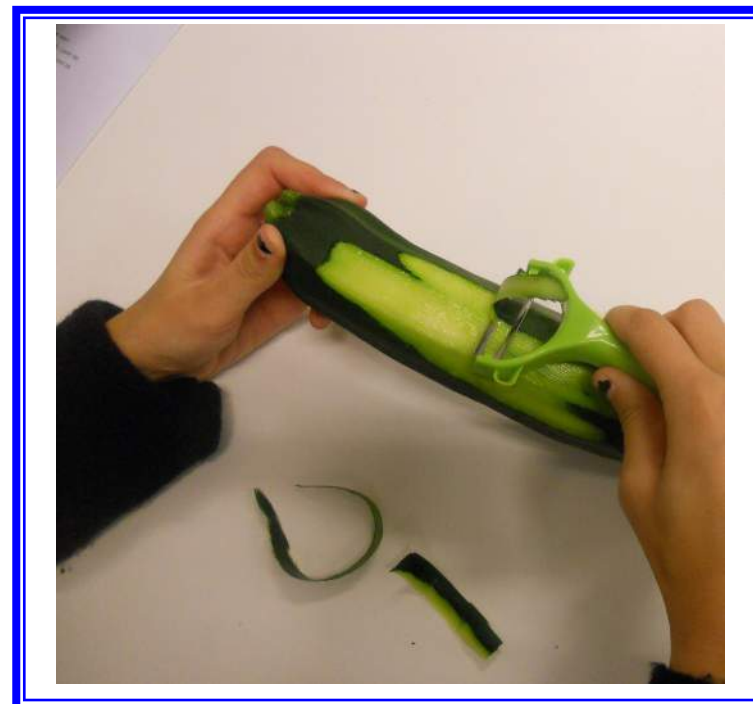
Schil de courgette, snij daarna het hoofd en de poep van de courgette af.



Nu is deze klaar om geraspt te worden.

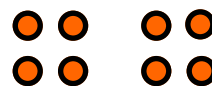


Voeg de bloem, het baksoda en het zout in een grote kom.



Rasp de courgette in kleine stukjes.

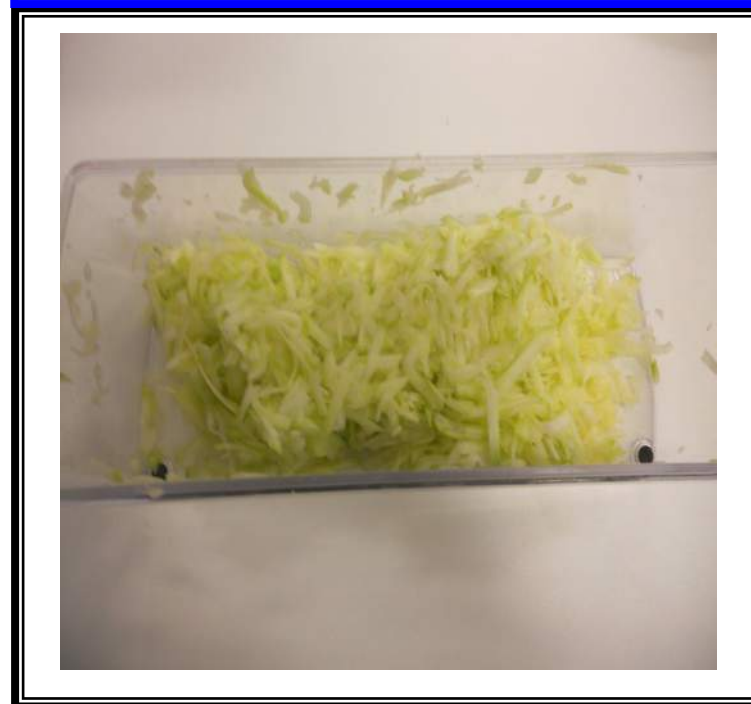
Weeg de geraspte courgette af met de weegschaal.



Roer de olie en de afgekoelde chocolade door het mengsel.



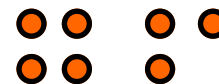
Zie hier het resultaat.



Verwarm de oven voor op 180°.

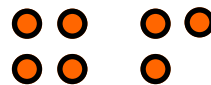
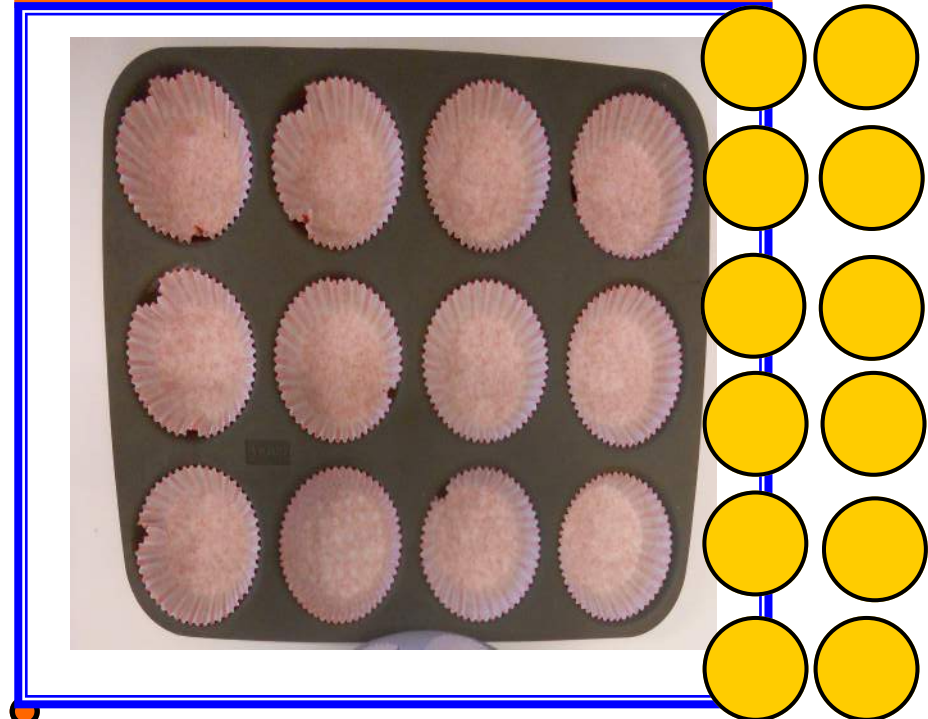


Leg de papieren vormpjes in de cupcake bakplaat.



Voeg de bruine suiker toe.

Mix het mengsel 10 minuten



Breek de 3 eieren in de grote kom.

