

CHOCOLADE CUPCAKES

INGREDIËNTEN

- 50 gram cacaopoeder
- 55 gram kokosmeel
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 eetlepel kaneel
- Snufje zout
- 5 eieren
- 3 eetlepels honing
- 1 vanille stokje
- 60 ml (1/3 kopje) kokosolie
- 10 cupcake bakjes

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Doe de cacaopoeder, kokosmeel, kaneel, honing, zout en bakpoeder in een kom.
- Snij het vanille stokje in tweeën en schraap de vanillezaadjes uit beide kanten en voeg ook toe.
- Doe de kokosolie in een pannetje en laat het op een heel zachtjes vuur smelten (het enige doel is dat het vloeibaar wordt dus niet echt warm laten worden). Voeg de olie vervolgens ook toe.
- Breek tot slot de eieren en mix het geheel tot een glad beslag met een (staaf)mixer. Vul vervolgens 10 cupcake bakjes.
- Bak de cupcakes gaar in ongeveer 25 minuten (afhankelijk van de oven).
- Garneer met griekse yoghurt en een framboos of met kokosrasp en een aardbei/plakjes banaan.