

Vegan cupcakes

⌚ 30 minuten 👤 5 📊 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

- 01** Verwarm de oven voor op 175°C en plaats cupcakevormpjes in een cupcakehouder.
- 02** Meng de Fresubin PLANT-BASED Drink Vanille en de azijn goed in een kom en laat het mengsel enkele minuten staan.
- 03** Doe in een grote beslagkom de Fresubin mix, zonnebloemolie, suiker en eventuele extracten.
- 04** Zeef hierboven de bloem, maizena, bakpoeder, baking-soda en zout. Mix alles goed tot er geen grote klonters meer zijn.
- 05** Vul de cupcakevormpjes tweederde vol en bak ze 20 tot 22 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat ze volledig afkoelen buiten de oven voordat je ze versiert met frosting of sprinkels.

Ingrediënten

(Appel/Oude witte/bruine rijst)azijn	Kleine tl
Bloem	125 g
Maizena	2 kleine el
Bakpoeder	Kleine tl
Baking soda	Halve tl
Zout	Snuifje
Zonnebloemolie	80 ml
Kristalsuiker	100 g
Extract naar eigen smaak (amandel, karamel...)	
Plantaardige margarine	115 g
Poedersuiker	250-300 g
(Vanille)-extract	Halve tl
Plantaardige zuivel (kokosmelk, amandelmelk of sojadrink)	Scheutje
Vegan kleurstof	
Fresubin PLANT-BASED Drink Vanille	200 ml

Gebruikte producten



Koken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.

Fresubin PLANT-BASED Drink - 200 ml