



HARTIGE SINAASAPPEL CUPCAKE

NODIG:

- **3 EETLEPELS VERS SINAASAPPELSAP**
- **2 EETLEPELS SINAASAPPELLIKEUR**
- **6 EETLEPELS OLIE**
- **250 GRAM BLOEM**
- **1 EETLEPEL BAKPOEDER**
- **BEETJE ZOUT**
- **2 EIEREN**
- **3 EETLEPELS HEEL KLEIN GESNEDEN STUKJES SINAASAPPEL**
- **200 ML MELK**
- **FIJNGERASPTE SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL**
- **HEEL DUN GESNEDEN SCHIJFJES SINAASAPPEL (ALS GARNERING)**

EN DAN ?

- **LEG DE FIJNGESNEDEN STUKJES SINAASAPPEL IN EEN BESLAGKOM**
- **DOE DE BLOEM ERBIJ**
- **EN DE REST VAN DE INGREDIËNTEN**
- **BEHALVE DE SCHIJFJES SINAASAPPEL, DAT IS DE GARNERING VOOR "OP HET DAK" VAN DE CAKEJES**
- **ROER ALLES VOORZICHTIG DOOR, TOT HET GEMENGD IS.**
- **SCHEP HET BESLAG IN DE INGEVETTE VORMPJES**
- **LEG DE DUNNE SINAASAPPELSCHIJFJES OP HET BESLAG MENGSEL**
- **BAK 20 A 25 MINUTEN IN DE OVEN**
- **HAAL ALLES UIT DE OVEN EN LAAT 5 MINUTEN AFKOELEN**

YUMMIE !