



Cakemos taartjes

Wat heb je nodig?

Voor de groene cupcakes:

- ✿ 200 gram bloem
- ✿ 150 gram spinazie
- ✿ 2 bananen
- ✿ 2 eieren
- ✿ 80 ml zonnebloemolie
- ✿ 60 gram honing
- ✿ 1 zakje vanillesuiker
- ✿ 2 tl bakpoeder

Overig:

- ✿ choco cupcakes
- ✿ chocolade
- ✿ marsepein
- ✿ snuf zout



Hoe maak je dit?

1



Pureer met een mixer op de bloem en het bakpoeder na, alle ingrediënten voor de groene cupcakes.

2



Zeef de bloem en het bakpoeder boven het mengsel en schep het er doorheen. Verdeel het over de bakvormpjes en bak het op 145 graden in 24 minuten af.

3



Smelt de chocolade en smeer een laagje gesmolten chocola op de bovenkant van de choco cupcakes.

4



Verkruimel de groene cupcakes en druk deze in de chocola op de choco cupcakes.

5



Maak van marsepein paddenstoelen en bloemen en zet ze vast met een prikker.

zappelin.nl

Tip!

De choco cupcakes kun je kant-en-klaar kopen in de winkel!