



Chocolade cupcakes

voor 30 traktaties / 95 kcal per stuk

- 1 (rijpe) banaan
- 80 gram gedroogde dadels (zonder pit)
- 40 gram zachte margarine
- 3 eieren
- 100 ml karnemelk
- 1 theelepel vanillearoma
- 100 gram volkoren tarwe- of havermeel
- 100 gram hazelnootmeel
- 2 theelepels bakpoeder
- 4 eetlepels cacao-poeder
- 200 gram zuivelspread light
- 50 gram magere vanillekwark zonder toegevoegd suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 60 gram chocoladespikkels

- Staafmixer of keukenmachine
- 30 papieren mini-cakevormpjes

1. Schil de banaan en snijd in stukken.
2. Pureer de dadels met de banaan, margarine, eieren, karnemelk en het vanillearoma met een staafmixer of in een keukenmachine tot een smeug mengsel.
3. Meng het volkorenmeel, hazelnootmeel en het bak- en cacao-poeder. Voeg toe aan het mengsel en roer tot een beslag.
4. Verwarm de oven voor op 170 °C.
5. Verdeel het beslag over de cakevormpjes.
6. Bak de cakejes in bak 15-20 minuten gaar in de oven. Prik met een cocktailprikker in de cakejes om te testen of ze gaar zijn. Blijft er geen beslag plakken aan de prikker, dan zijn de cakejes gaar. Laat de cakejes afkoelen.
7. Roer de zuivelspread, vanillekwark en vanillesuiker tot een gladde massa en verdeel over de cakejes.
8. Versier de cupcakes met de chocoladespikkels.

Tip

Maak je de traktatie eerder? Sla stap 8 over en bewaar de cupcakes in de koelkast. Versier vlak voor het trakteren met de chocoladespikkels.