



# CUPCAKES - VANILLA

**Cupcakes ta perfecto pa cualkier ocasion y e receta aki no lo desapunta!  
Sirbi e cupcakes nan aki durante bo siguiente celebracion y mi ta sigur cu  
niun hende lo sa cu nan ta vegano.**





**E receta ta produci aproximadamente 16 cupcakes of dos bolo rondo di 9inch.**

## **Ingrediente**

### **Seco:**

- 2 1/4 Kopi Hariña - All Purpose**
- 1 1/2 Kopi Sucu di Coco**
- 1 1/2 Telep Baking Powder**
- 1/2 Telep Baking Soda**
- 1/2 Telep Salo**

### **Likido:**

- 1 1/2 Kopi di Plant Milk (por ta - almond, soy of di coco)**
- 1 Cuchara di Apple Cider Vinegar**
- 1/2 Kopi Azeta di Coco of Vegetable Oil**
- 1 Telep extracto di Vanilla**
- 1 Telep extracto di Almendra, esaki ta opcional**
- 1/4 Kopi Maple Syrup**

**Forno: 375F / 180C pa 20 minuut**



## Ban cuminsa!

- **Combina tur e ingredientenan SECO den un conchi grandi.**  
**TIP: pa ta sigur cu e hariña no tin clompi - usa un sefta pa e hariña.**
- **Awo mester combina e plant milk cu e vinegar pa crea un 'butter milk / karnemelk'.**  
**Mi ta recommenda usa un maatbeker cu por contene 4 kopi of un conchi grandi.**  
**Combina e plant milk y e vinager y laga esaki para pa 10 minuut - e plant milk lo cuminsa separa y bira mas diki. Esaki ta locual ta desea :)**
- **Añadi e resto di e ingredientenan LIKIDO (e azeta, e extracto(nan) y e maple syrup) na e butter milk.**  
**Unabes esaki ta combina, añadi e buttermilk mix (ingrediente LIKIDO) na e hariña (ingrediente SECO). Combina tur cos bon.**
- **Dividi e mix pa e cupcakes den un muffin tin y e cupcakes lo ta cla pa bai den forno @ 375F / 180C pa 20 minuut.**  
**TIP: usa un toothpick pa controla cu e cupcakes ta cla (thinka un toothpick mei mei di un cupcake, si e toothpick ta sali limpi e cupcake ta cla).**
- **Sirbi e cupcakes plain of usa cualkier crema desea pa decora e cupcakes.**