

Valentijns cupcakes

- **Ingredienten:**

- 150 g bloem
- 2 eieren
- 1 snufje zout
- Vanille-extract
- Rode voedingskleurstof
- 120 g boter
- 1/2 zakje bakpoeder
- 170 g suiker
- 50 ml halfvolle melk
- 110 g crème fraîche

- **Voor het glazuur:**

- 50 g boter
- 80 g poedersuiker
- Vanille-extract
- 130 g roomkaas zoals Philadelphia
- Een aantal verse of gedroogde frambozen



- Laat de boter zachtjes au bain-marie smelten.
- Breek tegelijkertijd in een grote kom de twee eieren en meng ze met de suiker.
- Voeg een aantal druppels vanille-extract, de zachte boter en een snufje zout toe.
- Terwijl je roert, voeg geleidelijk de bloem en het bakpoeder toe.
- Voeg de crème fraîche toe.
- Los de rode voedingskleurstof op in de melk en voeg dit toe aan de rest van het cupcake-mengsel.
- Meng alle ingredienten goed met elkaar en vul de cupcakevormpjes voor 2/3 met het beslag. Plaats de cupcakes voor 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.
- Terwijl de cupcakes bakken, maak je het glazuur klaar door de roomkaas en de zachte (au bain-marie gesmolten) boter op te kloppen.
- Voeg de suiker en het vanille-extract toe en zet in de koelkast.
- Nadat de cupcakes zijn afgekoeld, voeg je het glazuur toe met een spuitzak en decoreer je met wat stukjes verse of gedroogde frambozen.

Valentijnskoekjes

Ingredienten:

- 3 cups bloem
- 1 1/4 cup ongezoet cacao poeder
- 1/4 theelepel zout
- 1/2 theelepel gemalen kaneel
- 110 g ongezouten boter
- 2 1/2 cups suiker
- 2 grote eieren
- 1 theelepel vanille
- Hartvormige koekvormpjes



- Zeef en voeg samen de bloem, cacao, zout en kaneel. Zet opzij
- Klop de boter en suiker tot een romige mengsel. Voeg de eieren en vanille toe en klop nog 3 minuten.
- Voeg het bloemmengsel toe en klop zachtjes op totdat het goed gemengd is.
- Verdeel het deeg in tweeën. Omwikkel met plasticfolie. Koel minstens 1 uur.
- Verwarm de oven voor op 350°F (ongeveer 180°C).
- Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlak uit tot een dikte van 0.5 cm. Snijd met een hartvormige koekvormpje.
- Verplaats de koekjes naar een niet-ingevette bakplaat. Koel 15 minuten in de koelkast.
- Bak 8-10 minuten in de oven, tot de koekjes knapperig zijn.
- Koel af op een rooster.
- Decoreer naar wens!

Hartvormige pizza

Ingredienten:

- 1 rol pizzadeeg
- 300 g tomatensaus
- 50 g geraspte kaas
- 100 g ham in blokjes of stukjes
- Een aantal blaadjes basilicum



- Rol het pizzadeeg uit op het aanrecht. Snijd het deeg in de vorm van een hart. Leg het pizzadeeg op een bakplaat.
- Bedek het pizzadeeg met tomatensaus. Leg de blokjes ham op de tomatensaus. Bestrooi met geraspte kaas.
- Plaats de pizza 10 minuten in de oven (voorverwarmd op 200°C). Leg een aantal basilicumblaadjes op de pizza. Geniet ervan terwijl het nog warm is.