Vegan muffins espresso crème

Ingrediënten

350 g (gram) Bloem
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
80 ml Zonnebloemolie of olijfolie
1 tl (theelepels) Bakpoeder
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
15 ml Sojadrink (ongezoet)
Zout
150 g (gram) Vegan boter
150 g (gram) Poedersuiker
1 tl (theelepels) Vanille extract
3 Zakje(s) Espressopoeder
4 tl. (theelepels) Chocolate chips of chunks

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
IJsbolletjestang of juslepel
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Vegan muffins bakken

Meng **250 g** bloem, **100 g** suiker, **2 tl** bakpoeder en een snufje zout.

Voeg **190 ml** sojadrink, **70 ml** olie en **2 tl** vanillesuiker toe en mix kort tot een glad beslag (niet luchtig kloppen).

2. Vegan botercrème bereiden

Klop de **boter (150 g)** luchtig en voeg de **poedersuiker (150 g)** en het **vanille extract (1 tl)** toe. Klop de botercrème tot een mooie luchtige massa.

Voeg de **espressopoeder (2 of 3 zakjes)** toe, proef tussendoor of het voldoende sterk qua smaak is. Voeg als laatste eetlepel voor eetlepel kokosmelk toe zodat de botercrème niet te stijf is om op te spuiten.

Doe de botercrème in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

3. Muffins decoreren

Spuit op iedere muffin een toef botercrème en bestrooi de cupcakes met de **chunks**.