

Limoen chocolademuffins



Ingrediënten

Suiker: 150 gr

Meel: 200 gr

Bakpoeder: 2 theelepeltje

Plantaardige olie: 150 ml

Eieren: 3

Citroenen: 1

Pure chocolade: 100 gr

Bereiding

Was de citroen goed, snij hem in stukken en maal fijn in een keukenmachine.

Klop de eieren met de suiker, voeg dan de boter en de gemaalde citroen toe.

Roer de gezeefde bloem met het bakpoeder erbij en meng tot een glad beslag.

Doe het beslag in muffinvorm (met papieren cup vormpjes) maar vul ze niet tot de rand. In elk vormpje een stukje chocolade plaatsen.

Plaats in de voorverwarmde oven op 170 graden voor 25 tot 30 minuten.

Laat afkoelen op een rooster.

Notities

De basis voor dit recept heb ik van de website van DeLonghi met recepten voor de multifryer. Maar als het in de multifryer kan, kan het ook in de oven.

<https://www.delonghi.com/nl-nl/producten/keuken/recepten/multifry/extra-chef-fh1394/citroenmuffins>

Het recept sprak mij aan omdat er een hele citroen in wordt gebruikt. Het eerste wat ik dacht bij het lezen van het recept: gaat de bittere smaak van de citroen niet te veel overheersen?

In plaats van een citroen gebruikte ik een limoen en voor de zekerheid heb ik bij het snijden van de citrusvrucht toch even goed gecontroleerd of alle pitjes er uit waren voor ik het in de keukenmachine ging fijnhakken..

Het resultaat: bij de eerste hap, behoorlijk bitter. Even wennen dus. Bij de volgende stuks kon ik het bitterzoete wel waarderen maar toch zal ik de volgende keer het witte gedeelte van de schil weglaten met een dun laagje wit aan de buitenzijde (gekleurde) schil om iets van het bittere te behouden

Ik had nog een hoeveelheid paaseitjes van pure chocolade over die niemand wilde eten. Dus, bijhouden om te smelten of op een andere manier te verwerken in desserts of gebak. zo heb ik ze (gehalveerd ook in dit recept. gebruikt.

Foto's

