

Chocolademuffins



Gerechten: Nagerecht, Snack

Categorieën: Gebak

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

300 gram zelfrijzend bakmeel

100 gram zonnebloemolie

200 gram volle melk

2 eieren (M of L)

snufje zout

120 gram suiker

30 gram vanillesuiker

150 gram chocolade

rasp van 1 sinaasappel

Bereiding

Melk, eieren, olie, suiker losroeren.

Chocolade grof hakken of chocoladecallets gebruiken.

Bloem zeven en langzaam door de vloeibare samenstelling spatelen.

Gehakte chocolade er door roeren.

Oven verwarmen op 200 graden.

Muffinvoren (12) inboteren en met bloem bestrooien en gebruik papieren cakevormpjes om in de muffinvormen te plaatsen.

Vul de muffinvormen tot net onder de rand en plaats in de oven.

Na 5 minuten de oventemperatuur verlagen tot 180 graden.

Laat nog eens 15 tot 20 minuten bakken.

Afkoelen op een rooster

Foto's



CHOCOLADEMUFFINS