

CHOCOLADEMUFFINS





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 (DEEL 1)

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.



BEREIDING (DEEL 2)

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

