



Chocolade muffins

Ingrediënten voor 12 chocolade muffins:

- 200 gram boter (kamertemperatuur)
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram suiker
- 4 eieren
- 1 eetlepel strohrum
- Mespuntje zout
- 20 gram cacao poeder
- 50 gram melkchocolade
- 50 gram witte chocolade
- 100 gram pure chocolade
- 12 muffinvormpjes + 1 muffin tray

Verwarm de oven voor op 160 graden. Plaats de muffinvormpjes in de tray.

Meng in een kom de boter, suiker en een mespuntje zout tot een romig mengsel met behulp van een handmixer of keukenmachine. Voeg de eieren een voor een toe. Mix iedere keer dat je een ei toegevoegd hebt het mengsel eerst tot een glad geheel voordat je het volgende ei toevoegt.

Voeg beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe en blijf mixen tot je een glad beslag hebt. Je kunt nu ook de strohrum toevoegen en erdoor mengen.

Als je geen chocolade druppels hebt, hak de chocolade dan in kleine stukjes. Voeg de chocolade toe aan het muffinbeslag en schep deze door het beslag met een spatel.

Verdeel het beslag evenredig over de 12 muffinvormpjes, dit gaat makkelijk met een ijsschep.

Bak de muffins in 23 - 27 minuten gaar op 160 graden. Let wel op iedere oven is anders, dus de baktijd hangt ook af van je eigen oven.

Test na 23 minuten met behulp van een satéprikker of de muffins gaar zijn. Als er geen beslag aan de prikker blijft plakken zijn ze gaar, anders laat je de muffins nog een paar minuten staan tot ze gaar zijn.