



Chocolademuffins

Luchtige chocolademuffins met stukjes smeltende chocolade. Op minder dan een uur klaar en perfect voor bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	22'	12	Dessert

Ingrediënten

250 g bloem
50 g cacaopoeder
1 zakje bakpoeder (11 g)
150 g fijne kristalsuiker
een snuifje zout
2 eieren
200 ml volle melk
100 ml zonnebloemolie
1 kl vanille-extract

150 g chocoladedruppels

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C) en leg papieren vormpjes in een muffinplaat van 12 holtes.
2. Meng de bloem, het cacaopoeder, het bakpoeder, de suiker en het zout in een ruime mengkom.
3. Klop in een tweede kom de eieren los met de melk, de olie en het vanille-extract.
4. Giet het natte mengsel bij het droge en roer met een houten lepel of spatel net zolang tot alles net gecombineerd is. Een licht klonterig beslag is normaal; niet te lang roeren, anders worden de muffins taai.
5. Spatel 120 g van de chocoladedruppels voorzichtig door het beslag.
6. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 vormpjes tot driekwart vol. Strooi de resterende 30 g chocoladedruppels over de bovenkant.
7. Bak de muffins 20 tot 22 minuten in de voorverwarmde oven, tot ze mooi gerezen zijn en een in het midden gestoken prikker er droog uitkomt.
8. Laat de muffins 5 minuten rusten in de plaat, haal ze er dan uit en laat volledig afkoelen op een rooster.

Tip

Zorg dat de natte en droge ingrediënten allebei op kamertemperatuur zijn voor je begint. Haal de eieren en de melk dus op tijd uit de koelkast. Dat geeft een gelijkmatiger beslag en luchtigere muffins.

Lekker met

Lekker bij een kop koffie of een glas koude melk.

Dranktip

Een kop sterke filterkoffie of een cappuccino past uitstekend bij de rijke chocoladesmaak.