

Chocolademuffins

Ingrediënten

- 200 gram bloem
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 50 gram zachte boter
- 20 centiliter melk
- 100 gram chocoladestukjes
- 1 ei
- een half zakje bakpoeder
- een snufje zout

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
2. Meng het bloem, de bakpoeder, het zout en de suiker.
3. Smelt de boter. Sla het ei los met de melk. Voeg de boter hieraan toe.
4. Voeg beetje voor beetje het meelmengsel toe, er moet een glad deeg ontstaan. Voeg de chocoladestukjes eraantoe.
5. Schep het beslag voorzichtig in een ingevette muffinvorm.
6. Zet de vorm 30 tot 40 minuten in de oven.