

Muffins van zwarte bessen

Bereidingstijd: 15min

Kooktijd: 25 min

Type gerecht: dessert

Ingredienten(6 muffins)

20g noten, 150g bloem , ½ zakje gist, 75g suiker, 75g gesmolten boter, 1 ei, 75ml melk, 150g zwarte bessen (vers of diepgevroren) 1 zakje vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C, zonder de rooster. Maal de noten doormiddel van de kaasmolen plus en doe deze in de mengkom 3l. Voeg de bloem, de gist, de suiker toe en meng alles goed door elkaar. Laat de boter smelten in de microplus schenkan 1l, gedurende 1min op 750Watt. Voeg de gesmolten boter, het ei en de melk toe en roer alles door elkaar met de klopper.

Breng de multiflex cupcakes besprenkeld met water op de koude rooster van de traditionele oven (geen grill) en vul de openingen tot op één derde met de mengeling. Vervolgens doe je er een soeplepel zwarte bessen in en overgiet het geheel met deeg.

Meng de gemalen noten met de vanillesuiker en strooi deze op het deeg. Bak in een voorverwarmde oven gedurende 25min op 190°C.

Smakelijk!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com