

Muffins met zachte chocoladevulling

Ingrediënten voor 6 muffins:

(bereidingstijd 15min : 1m30 in de microgolfoven op 800w en 9-10' in oven op 210°)

° 150g chocolade ° 60g boter in blokjes ° 100g suiker ° 4eieren
° 30g bloem gezeefd ° 14 stukjes chocolade

Bereiding:

1. verwarm de oven voor op 210°, zonder de rooster. Plaats de multiflex tupcakes op een koude rooster en zet deze nog aan de kant om straks te vullen. Besprenkel deze eerst en vooral met koud water.
2. Breek de chocolade in gelijke stukken(150G). Doe ze samen met de blokjes boter in de microcooker schenkan 1l. Doe het deksel erop en verwarm 1m30 op 800watt in de microgolfoven.
3. Gebruik de soepele klopper om er eerst suiker, dan de eieren en tot slot de gezeefde bloem door te roeren. Vul de multiflex tupcakes tot 1/3 van de bovenrand.
4. Steek in elke muffin 1 blokje chocolade en bak 9-10' op 210°. Laat de muffins 10' rusten alvorens ze uit de vorm te halen.

Smakelijk!
Tine Monserez
Tinetupperware@outlook.com